




Derleme Makale

Ülkemizde Bağcılığın Mevcut Durumu ve Elazığ Yöresi Bağcılığı

Engin Metin^a , Kazım Gündüz^{b*} 

^a Malatya Turgut Özal Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Malatya, Türkiye

^{b*} Malatya Turgut Özal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Ana Bilim Dalı, Battalgazi, Malatya, Türkiye

ÖNE ÇIKANLAR

- Ülkemiz bağcılığın anavatanıdır ve dünya bağcılığı içerisinde önemli bir konuma sahiptir.
- Elazığ ili bağcılık açısından önemli bir gen merkezidir ve ilde bağcılık binlerce yıldan beri yapıldığı için bağ ürünleri çeşitlilik gösterir.
- Ülkemiz bağcılığı içerisinde Elazığ ili önemli bir merkez olabilecek kapasiteye sahiptir ve bu makale bu doğrultuda yapılabilecekler için bir yol haritası olabilir.

MAKALE BİLGİSİ

Anahtar kelimeler:

Bağcılık

Elazığ

Üzüm (*Vitis vinifera* L.)

Bağ ürünleri

Geliş tarihi: 01 Temmuz 2024

Revizyon tarihi: 10 Temmuz 2024

Kabul tarihi: 11 Temmuz 2024

*Sorumlu yazar:



kazim.gunduz@ozal.edu.tr

ÖZET

Bu çalışmada ülkemiz bağcılığının dünya bağcılığı içerisindeki yeri ve mevcut durumu ele alınmış, Elazığ ilinde bağcılığın mevcut durumu, merkez ve ilçelerde bağcılığın potansiyeli yetiştirilen üzüm çeşitleri, ürünün değerlendirme şekilleri, pazarlama yöntemleri, bağ alanı varlığı, verim ve potansiyeli irdelenmiş ve çalışma sonunda elde edilen veriler ışığında ilde modern bağcılığın yaygınlaştırılmasına, gen kaynaklarının korunmasına, pazarlama kanallarının geliştirilmesine ve ürünün ekonomik anlamda değerlendirilmesine yönelik alınabilecek önlemler ve önerilerin tespit edilmesi amaçlanmıştır.

Compilation Article

Current Situation of Viticulture in Our Country and Viticulture in Elazığ Region

Engin Metin^a , Kazım Gündüz^{b*} ^aMalatya Turgut Özal University, Institute of Graduate School of Education, Malatya, Türkiye^{b*}Malatya Turgut Özal University, Faculty of Agriculture, Department of Horticulture, Malatya, Türkiye

HIGHLIGHTS

- Our country is the homeland of viticulture and has an important position in world viticulture.
- Elazığ province is an important gene center for viticulture, and since viticulture has been done in the province for thousands of years, vineyard products vary.
- Elazığ province has the capacity to be an important center in our country's viticulture and this article can be a road map for what can be done in this direction.

ARTICLE INFO

Keywords:

Viticulture

Elazığ

Grape (*Vitis vinifera* L.)

Vineyard products

Received: 01 July 2024

Revised : 11 July 2024

Accepted: 15 July 2024

Published: 15 July 2024

*Corresponding author:

kazim.gunduz@ozal.edu.tr

ABSTRACT

In this study, the place and current situation of our country's viticulture in world viticulture is discussed. The current situation of viticulture in Elazığ province, the potential of viticulture in the districts, grape varieties grown, ways of evaluating the product, marketing methods, presence of vineyard area, yield and potential were examined. According to the data obtained at the end of the study, it was aimed to determine the measures and suggestions that can be taken to popularize modern viticulture in Elazığ province.

GİRİŞ

Dünyada bağcılık için en elverişli iklim kuşağında yer alan ülkemiz, zengin asma gen potansiyelinin yanı sıra, çok eski bir bağcılık kültürüne de sahiptir. Yaklaşık 7500 yıl önce Anadolu'da kültüre alınan asma bu topraklar üzerinde hüküm süren uygarlıklar döneminde daima tarımsal yapı içerisinde önemli bir yere sahip olmuş, her zaman insanımızın toplumsal ve ekonomik yaşamında önemli katkılarda bulunmuştur. Asma, dünyada kültüre alınan en

eski meyve türlerinden biridir. Meyvesinin taze ve kuru olarak tüketilebilmesi, ayrıca sanayiye işlenmesi nedeniyle günümüzün en değerli tarım ürünlerindedir (Çelik ve ark., 1998).

Üzüm, Vitaceae familyasının "Vitis" cinsinde yer alan asma bitkilerinin (özellikle de *Vitis Vinifera*'nın) salkım halindeki tatlı ve sulu meyvesidir. *Vitis* cinsinin Kuzey Yarımküre'de yaygın olan 60 kadar türü vardır. Bunların içinde en çok yetiştirilen tür *Vitis*

Vinifera'dır (Duran, 2003). Ülkemiz önemli bir bağcılık merkezidir ve üzümün anavatanı diyebileceğimiz bir coğrafyada yer almaktadır. Bu sebeple hemen hemen ülkemizin her yöresinde o yöreye özgün çeşitler bulunmakta ve farklı şekillerde değerlendirilmektedir. Ülkemiz yaklaşık 1200 üzüm çeşidinin anavatanıdır ve bunların yaklaşık 50-60 adeti ticari olarak üretilmektedir. Son zamanlarda gerek ıslah çalışmaları gerekse ticari firmaların yurtdışından getirmiş olduğu ekonomik öneme sahip çeşitler ile çeşit yelpazesi her ne kadar gelişmiş gibi gözükse de bunun tamamen bir yanılma olduğu yapılan çalışmalarda ve gözlemlerde izlenebilmektedir. Ekonomik değeri yüksek çeşitlerin bağ alanlarında gelişme göstermesiyle bazı yöresel çeşitler, gerek aşılama yöntemi ile gerekse sökülüp yerine yeni bağ tesislerinin kurulmasıyla yok olma riskiyle karşı karşıya bırakılmıştır. Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsünün yapmış olduğu Türkiye Asma Genetik Kaynaklarının Belirlenmesi Muhafazası ve Tanımlaması projesi ile 1965 yılından itibaren ülkemizin farklı yörelerine özgü çeşitler toplanarak bir Milli Koleksiyon Bağı kurulmuştur. Yapılan bu çalışmalara rağmen yöresel bir çok çeşit hala araştırılmayı beklemekte ve gizemini korumaktadır. Bu çeşitlerin tespitinin yapılması, araştırılması ve korunması gerekliliği bir gerçektir.

Türkiye'nin Dünya üzerinde bağcılık için çok ideal bir iklim kuşağında olması, Elazığ ilinin bu önemli tarımsal üretim faaliyeti içerisinde yer almasına neden olmuştur. Bu nedenle Elazığ'da bağcılık çok eskilere dayanmaktadır. İlde, uzun yıllar bağcılığın yapıyor olması sonucunda yöreye özdeşleşen üzüm çeşitleri ortaya çıkmıştır (Anonim, 2003).

Öte yandan yine Elazığ ilinde yetiştiriciliği yapılan Ağın Beyazı özellikle Hoş bölgesinde üreticisinin geçim kaynağı olmuştur. Ağın Beyazı verimi, pazara dayanıklılığı, kendine has tat ve aroması ile Aralık ayı başlarına kadar bağdan hasat edilerek pazara arzı yapılan bölgenin en önemli beyaz sofralık üzüm çeşitlerinin başında gelmektedir. Geç turfanda bir çeşit olan Ağın Beyazı verim ve ekonomik anlamda üreticisini de memnun etmesi nedeniyle her geçen yıl Elazığ ilinde üretimini ve üretim alanlarını arttırmaktadır. Diğer taraftan Elazığ ilinin en erkenci beyaz sofralık

üzüm çeşidi olan Tahannebi son 30 yıl içerisinde değerini giderek kaybetmiştir. İlde kendisine erkencilik konusunda rekabet edecek bir çeşit olamamasına rağmen ve tamamen Tahannebi çeşidinden tesis edilen bağlar var iken bu çeşitle kurulu bağ alanları günümüzde tamamen sökülmüş veya çeşit değişikliğine gidilmiştir. Bunun sebebi olarak raf ömrünün kısa olması, çok ince kabuklu ve lezzetli bir çeşit olması sebebiyle arı zararına çok yoğun maruz kalması ve özellikle külleme hastalığına çok hassas olması sayılabilir. Elazığ ili Öküzgözü, Boğazkere ve Ağın Beyazının yanı sıra Şilfoni, Hatun Parmağı, Köhnü, Elazığ Kırmızısı, Kış Kırmızısı, Kabarcık, Tahannebi, Kösetevik, Papaz Karası, Kıtır Üzüm, Keşpir, Mor Üzüm, Besni gibi birçok üzüm çeşidine de ev sahipliği yapmaktadır.

Elazığ bağlarında sadece Kış Kırmızısı veya Elazığ Kırmızısı çeşitlerinden kapama bağ bulunmasa da bu çeşitler geçici çeşitler olarak hemen her üreticinin bağında sofralık olarak üretilmektedir. Albenisi verimi, lezzeti ve rengiyle hasat dönemi rafları ve bağları süsleyen bu sofralık çeşitler iç piyasaya ve çevre illere arz edilmektedir. Elazığ ilinde yetişen Kıtır Üzüm, Mor Üzüm, Keşpir, Şilfoni ve daha bir çok çeşit ümit var çeşitler olarak değerlendirilmesi, korunması ve çalışılması gereken çok önemli gen kaynaklarımızdır.

1.1. Dünya'da bağcılık

Dünyada bağcılık genel olarak kuzey yarım kürede 20-52, güney yarım kürede ise 20-40 enlem dereceleri arasında yayılmış bulunmaktadır (Winkler, 1974). Sıcaklık faktörü bağcılığın dünyada bu enlem dereceleri dışına doğru yayılmasını önleyen en önemli faktördür. Dünya üzüm üretimine ve üretim alanlarına genel olarak baktığımızda Çin, İtalya, İspanya, ABD, Fransa, Türkiye, Hindistan, Şili, Arjantin, Güney Afrika, İran, Avustralya ve Brezilya'nın bağcı ülkeler olduğu görülmektedir. Nitekim Türkiye bu ülkeler arasında üzüm üretilen alan bakımından 5. sırada, toplam üzüm üretimi bakımından ise 6. sırada yer almaktadır (FAO, 2021). Türkiye'nin toplam üzüm üretimi dünya üzüm üretiminin %5'ini oluşturmaktadır. Birim alandan elde edilen üzüm verimi bakımından Türkiye, İtalya'nın ardından 6. sırada yer almaktadır. (TRC 3 Bölgesinde

Bağcılığın Geliştirilmesi Raporu- Dicle Kalkınma Ajansı Yayınları). Son yıllarda dünyada yaklaşık olarak üzüm üretimi 6,7 milyon ha alanda yapılmaktadır ve başlıca üretici ülkeler Çin, İspanya ve İtalya'dır. Dünya yaş üzüm üretimi 2021 yılında 73,5

milyon ton olarak gerçekleşmiştir. Dünya yaş üzüm üretiminde 11.9 milyon ton üretimle Çin birinci sırada yer alırken, 8.8 milyon ton ile İtalya ikinci sırada, 7 milyon ton üretimle İspanya üçüncü sırada yer almaktadır (Anonim, 2023).

Çizelge 1. Türkiye Üzüm Verileri (1.000 ton)

	2018	2019	2020	2021	2022
Alan (1000 da)	4170	4054	4010	3902	3845
Verim (kg/da)	943	1011	1050	941	1083
Üretim	4200	3933	4100	4208	3670
Tüketim	2186	2181	2363	2468	1814
Stok değişimi	39	-20	-19	-12	34
İthalat	9	131	11	146	124
İhracat	1397	1339	1197	1261	1384



Şekil 1. Türkiye’de en fazla üzüm üreten iller (Anonim, 2022).

Ülkemizde bölgesel bazda üzüm üretici bölgelerin başında Ege Bölgesi gelmektedir. Ege Bölgesini, Marmara, Akdeniz, Orta Anadolu, Doğu ve Güneydoğu Anadolu takip etmektedir. Ege bölgesinde daha çok çekirdeksiz üzüm üretimi yapılmaktadır. Ege’de bölgeyle özdeşleşen Sultani Çekirdeksiz çeşidi hem sofralık hemde kurutmalık olarak uluslararası bir değere ve piyasaya sahiptir. Akdeniz Bölgesinde daha çok erkenci çeşitler ile üretim yapıp piyasaya arz edilirken diğer bölgelerimizde çekirdekli sofralık, kurutmalık ve şaraplık-şıralık çeşitler üzüm üretim alanlarında yerlerini almışlardır.

Tüm bağ alanları bakımından (sofralık, şıralık/şaraplık, kurutmalık) Türkiye’de en fazla üzüm üretim alanına sahip illere baktığımızda Ege’de Manisa, Denizli ve İzmir, Akdeniz’de Mersin, İç Anadolu Bölgemizde Nevşehir, Doğu/Güneydoğu Anadolu Bölgelerimizde ise Kahramanmaraş,

Gaziantep, Kilis, Diyarbakır ve Mardin illerinin ön plana çıktığı görülmektedir. Manisa 809 bin dekar üretim alanı ile ilk sırada yer almaktadır. Manisa’dan sonra Denizli (374 bin da) ve Mardin (355 bin da) üretim alanı bakımından potansiyeli en yüksek olan illerdir. Üzüm üretim miktarı bakımından ise (sofralık, şıralık/şaraplık, kurutmalık) Türkiye’de en fazla üzüm üretim yapan illerin başında 1,5 milyon ton ile Manisa toplam üretimimizin %37.7 gerçekleştirmektedir. Manisa ilimizi Denizli 441 bin ton ile Denizli ve 329 bin ton ile Mardin izlemektedir. Üretimde de yine Ege’de Manisa, Denizli ve İzmir, Akdeniz’de Mersin İç Anadolu Bölgemizde Konya ve Nevşehir, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Gaziantep, Mardin ve Diyarbakır, Doğu Anadolu Bölgemizde ise Elazığ öne çıkmaktadır (Anonim, 2022).

1.2. Elazığ yöresi bağcılığı

Elazığ ilinde Kuzova bölgesi ve Hoş bölgesi olmak üzere başlıca iki üzüm yetiştiricisi bölge bulunmaktadır. Kuzova bölgesinde yetiştirilen ana çeşit Öküzgözü üzüm çeşididir. Aynı parsellerde Öküzgözü çeşidine Boğazkere, Kösetevек, Köhnü, Keşpir gibi üzüm çeşitleri de eşlik ederken, az miktarda da olsa Ağın Beyazı, Tahannebi, Hatun Parmağı, Kış Kırmızısı, Elazığ Kırmızısı, Şilfoni, Kıtır üzüm, Kabarcık, Mor üzüm, Papaz Karası gibi bazı yöresel çeşitler de aynı bağlarda yetiştirilmektedir. Aynı şekilde Hoş yöresi daha çok Ağın Beyazı çeşidi üreticiliği yapsa da, Tahannebi, Kırmızı, gibi üzüm çeşitleri de yetiştirilmekte ancak aynı bağlarda bir miktar Öküzgözü, Boğazkere, Kösetevек, Köhnü, Keşpir, Hatun Parmağı, Kış Kırmızısı, Elazığ Kırmızısı, Şilfoni, Kıtır üzüm, Kabarcık, Mor üzüm gibi diğer yöresel çeşitlerden de az miktarda da olsa yetiştirildiği görülmektedir. Genel olarak Kuzova bölgesinde Öküzgözü, Hoş yöresinde Ağın Beyazı çeşidinin hakim çeşit olduğunu söylemek mümkündür ve genel olarak Kuzova yöresinin daha çok şaraplık üzüm, Hoş yöresinin ise sofralık üzüm yetiştiriciliği yaptığını söyleyebiliriz. Bağların yaklaşık %15'inde, telli terbiye ve damlama sulama sistemi kullanılmaktadır. İl genelinde üretilen üzümlerin % 60'ını şaraplık ve şıralık bir çeşit olan Öküzgözü çeşidi oluşturmaktadır. Diğer yandan, üretilen üzümlerin yaklaşık %20-25'i şaraplık ve %50-60'ı sofralık olarak tüketilirken, %15-20'si ise pekmez, pestil ve orcik (cevizli sucuk) gibi geleneksel gıdalarda kullanılmaktadır (Yücel, 2015).

Üzüm üretiminde ve üretim alanlarında genel anlamda dünyanın önde gelen ülkeleri arasında yerimizi almış olmamızın yanı sıra birim alandan daha yüksek verim alabileceğimiz ve üretimde daha üst sıralara çıkabileceğimiz bir gerçektir. Ülkemizde üzümün değerlendirme yöntemlerine baktığımızda üzümün 3 şekilde değerlendirildiği görülmektedir. Bunların başında sofralık taze tüketi, şaraplık tüketim ve şarabın dışında üzümün sanayiye işlenmesi veya küçük aile işletmelerinde yapılan üretim. Bu ürünlerin en önemlileri pestil, pekmez, orcik, üzüm suyu, koruk suyu, şerbet, kuru üzüm, üzüm tarhanası, sirke vb bağcılık ürünleridir. Yine bir bağ ürünü olan bağ

yaprağı salamura şeklinde değerlendirilmektedir.

İlde yetiştiriciliği yapılan sofralık çeşitlerin pazarlaması yaş sebze ve meyve hali üzerinden gerçekleşmektedir. Şaraplık çeşitler ise aracı firmalar tarafından alınıp şarap fabrikalarına sevk edilmektedir. İlde bir tane büyük çaplı şarap fabrikası bulunmakta üç tane de orta ve küçük şarap işletmesi bulunmaktadır. Üçüncü değerlendirme şekli ise üzümün şarap dışında işlenmesi pestil, pekmez, orcik, üzüm suyu, koruk suyu, şerbet, kuru üzüm, üzüm tarhanası vb. işlenmiş ürün haline getirilerek yerel piyasada satılmasıdır. Elazığ'da pestil, pekmez, orcik, üzüm suyu, koruk suyu, şerbet, kuru üzüm, üzüm tarhanası, sirke vb. işleyen ondan fazla işletme faaliyet göstermektedir. Bir tanede koruk suyu işleyen kadın girişimi kooperatifi bulunmaktadır. Aynı zamanda bu bağ ürünleri aile işletmelerinde de üretilerek piyasaya arzı yapılmaktadır.

Elazığ ilinde sofralık üzüm üreticileri ürettikleri Öküzgözü, Tahannebi, Ağın Beyazı, Kış Kırmızısı, Elazığ Kırmızısı gibi üzümleri Elazığ ile birlikte çevre illere pazarlamaktadırlar. Elazığ ili konumu itibarı ile bölgede bir geçiş güzargahı ve bir merkez konumundadır. Tunceli, Diyarbakır, Bingöl, Malatya ve Erzincan gibi illerin tam ortasında bulunan Elazığ'ın bu illere olan yakın mesafesi bu illerle olan ticaret ilişkilerini güçlendirmektedir ve üzümün pazarını arttırmaktadır. Pazarlama İl merkezlerinde sebze hallerinde bulunan tüccarlar aracılığı ile yapılmaktadır. Üreticiler Elazığ il merkezinde bulunan sebze haline üzümlerini kendileri götürüp tüccara satışını yapmaktadırlar. Ancak çevre illere satış yapılacaksa çevre illerdeki sebze hallerinde bulunan tüccarlar kendi nakliye araçları ile bağ alanlarına gelip çiftçinin hasat ettiği ürünü yerinde alıp pazarlamasını yapmaktadır. Sofralık değerlendirmede özellikle Öküzgözü, Ağın Beyazı, Tahannebi, Kış Kırmızısı ve Elazığ Kırmızısı bölgede sevilerek tüketilen ve talep gören çeşitlerdir.

Elazığ ilinde şaraplık olarak en çok aranan çeşitler Öküzgözü ve Boğazkere çeşitleridir. Bunun yanı sıra Köhnü, Kösetevек, Keşpir ve Papazkarası gibi şaraplık çeşitlerde Öküzgözü ve Boğazkere ile tesis edilmiş bağ alanlarında kısmi olarak yetiştirilmektedir. Kösetevек çeşidini şaraba işleyen bir yerel işletmenin

Kösetevek ile kapama kendi bağı bulunmaktadır. Köhnü çeşidi daha çok Öküzgözü çeşidiyle eş zamanlı hasat olgunluğuna gelmesi ve Öküzgözü çeşidine benzemesi nedeniyle Öküzgözü ve Boğazkere çeşidiyle birlikte şarap üreticisi firmalara satılmaktadır. Keşpir, Papazkarası ve Kösetevek çeşitleri ise daha çok küçük aile işletmelerinde şaraplık-şıralık olarak değerlendirilmektedir. Şaraplık üzüm üreticilerinin bir çoğu kendi ihtiyaçları oranında ve yasal sınırlar içerisinde kendi şarabını üretme becerisindedir ve üretim yapmaktadırlar. Sonuç olarak, Elazığ'da büyük şarap markalarının tekelinde olan bir şaraplık üzüm üretimi olduğu sonucuna varılabilir.

Şarap dışı üzümü işleyen üretimde ise; Ağın Beyazı, Şilfoni, Besni, Papazkarası, Ktır Üzüm, Mor Üzüm, Keşpir ve Öküzgözü üzüm türleri daha çok değerlendirilmektedir. Bu çeşitler ticari işletmelerde veya küçük aile işletmelerinde işlenerek pazara sunulmaktadır. En önemli ve Pazar talebi olan

ürünler orcık, pekmez, pestildir. Koruk suyunu işleyen bir kadın girişimi kooperatif Kuzova Bölgesinde bulunan Sün Köyünde faaliyet yürütmektedir.

Üzüm; orcık, pekmez, pestil vb. işlenmiş ürün haline getirilerek yerel piyasada satılabilmektedir. Elazığ'da orcık, pekmez, pestil vb. ürünlerin üretimini gerçekleştiren 12 işletme bulunmaktadır. Bu işletmelerden 3'ü Elazığ Ticaret ve Sanayi Odası'na kayıtlı, 9'u ise Elazığ Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği'ne kayıtlı olarak faaliyet göstermektedir (Anonim, 2016).

Elazığ ilinde 108254 da alanda bağcılık yapılmaktadır ve yaklaşık 71076 kg ürün elde ettiği belirtilmektedir (Çizelge 2). Hem bağ alanları varlığı hem de üretim miktarı bakımından Elazığ il merkezi toplam bağcılık alanlarının ve üretim miktarının yaklaşık %60'lık orana sahiptir. İl merkezini Arıcak, Alacakaya ve Maden ilçeleri takip etmektedir (Çizelge 2).

Çizelge 2. Elazığ Merkez ve İlçelerin Bağ Alanı Varlığı (da) ve Üzüm Üretim Miktarı (ton) (TUIK, 2021)

İl ve İlçeler	Alan(da)	Üretim (ton)
Alacakaya	8979	4869
Arıcak	11000	6412
Ağın	657	463
Baskil	2404	1833
Karakoçan	330	197
Keban	1950	1149
Kovancılar	4430	3125
Maden	6750	4313
Merkez	64325	43339
Palu	2950	2135
Sivrice	4479	3241
Toplam	108254	71076

1.3 Elazığ ilinde yetiştirilen başlıca üzüm çeşitleri

1.3.1. Öküzgözü

Elazığ adına patentli bir üzüm çeşididir. Ülkemizin en önemli şaraplık üzüm çeşitlerinin başında gelir. Hem sofralık hemde şaraplık - şıralık olarak değerlendirilir. İri taneli siyah bir üzüm çeşididir. Salkım ağırlığı ortalama 450 g'dır. Çoğunlukla Elazığ'ın Kuzova Bölgesi'nde üretimi yapılan Öküzgözü üzümünde bağ bozumu yıllık iklim şartlarına da bağlı olarak Eylül sonu başlar ve Ekim ayı ortalarına kadar

devam eder.

1.3.2. Boğazkere

Şaraplık bir çeşit olan Boğazkere çeşidi çoğunlukla ilin Kuzova bölgesinde yetiştirilir. Öküzgözü ile kurulu bağ tesisleri içerisinde kısmi olarak mutlaka Boğazkere çeşidi de bulunmaktadır. Çok kalın kabuklu olması ve yoğun bir aromaya sahip olması nedeniyle sofralık olarak tüketilmez. Öküzgözü ile yapılan şaraplara karışım yapılarak kaliteli şaraplar elde edilir.



Boğazkere (Çelik, 2006)



Öküzgözü (Çelik, 2006)

1.3.3. Köhnü

Elazığ'da Kuzova Bölgesi'nde yetiştiriciliği yapılan Köhnü; Öküzgözü üzüm çeşidinin bir alt çeşidi olarak görülmektedir ki yapı ve özellikler bakımından Öküzgözü ile çok büyük benzerlikler göstermektedir.

1.3.4. Ağın beyazı

Daha çok Elazığ Merkez Hoş Bölgesinde

üreticilerin yoğun olarak yetiştirdiği bir çeşittir. Sadece Ağın Beyazı ile tesis edilen büyük bağlar bulunmaktadır. Elazığ'a özgü bir sofralık üzüm çeşidi olan Ağın Beyazı'nın salkım ağırlığı ise 1,5 ve 2 kg'ı bulmaktadır. Hatta heryıl düzenlenen Bağ Bozumu Şenliklerinde 4,5 - 5 kg ağırlığını bulan salkımlar bilinmektedir. Taneleri orta irilikte, beyaz bir üzüm çeşididir.



Köhnü (Çelik, 2006)



Ağın Beyazı (Çelik, 2006)

1.3.5. Şilfoni

Şilfoni çeşidi ince kabuklu ve su oranı yüksek bir çeşittir. Bu nedenle daha çok şıralık olarak kullanılır. Özellikle beyaz pestil yapımında tercih edilir. Elazığ'daki üretim alanları da oldukça kısıtlıdır.

1.3.6. Kış kırmızısı

Daha çok Hoş Bölgesinde yetiştirilse de hemen hemen tüm bağ alanlarında varlığına rastlanan sofralık kırmızı bir üzüm çeşididir. Geç olgunlaşan bir çeşittir. Hasat ve pazarlaması Ağın Beyazıyla benzerlik gösterir. Geç olgunlaşması ve dayanıklılığı nedeniyle bağlarda Kasım ayı sonuna kadar kalabilir ve pazarlama dönemi Kasım ayı sonlarına kadar devam eder.



Şilfoni (Çelik, 2006)



Kış Kırmızısı (Çelik, 2006).

1.3.7. Tahannebi

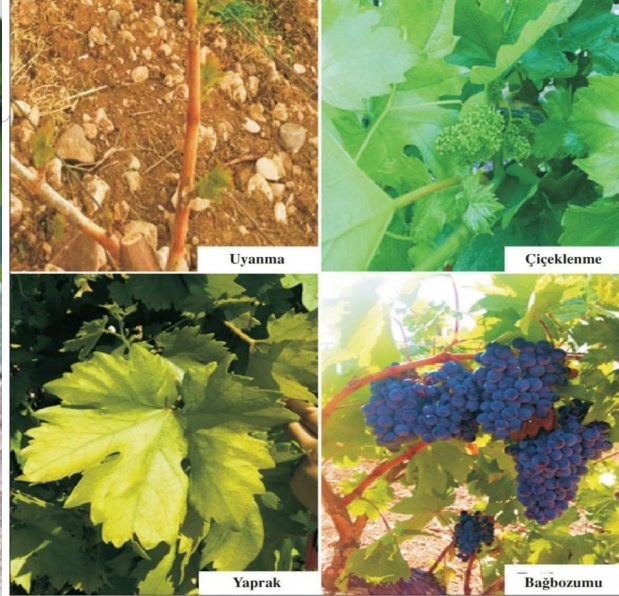
İnce kabuklu, sulu, şire oranı yüksek, kendine has aromalı, bölgede diğer çeşitlere nazaran daha erkenci bir çeşittir. Ağustos ayında olgunlaşır. Tahannebi (Ternebi) Üzümü Elazığ ili adına tescillenerek Coğrafi İşaret Tescil Belgesi almıştır.



Tahannebi (Çelik, 2006)

1.3.8. Kösetevек

Bu çeşit kırmızı şaraplık siyah bir çeşit olup özellikle Elazığ'ın Kuzova Bölgesinde yetiştirilmektedir. Kösetevек üzümünün taneleri orta büyüklükte ve elipsoidal şekilli, meyve eti renkli ve sulu bir üzüm çeşididir (Arpa ve Çobanoğlu, 2017).



Kösetevек (Arpa ve Çobanoğlu, 2017)

1.3.9. Hatun parmağı

Hatun parmağı üzümü orta mevsim olgunlaşan beyaz bir çeşittir. Taneleri hafif uzunca olması sebebiyle Hatun Parmağı ismi verildiği düşünülmektedir. Salkım şekli dallı konik şeklindedir. Olgunlaştıkça tatlanır.

1.3.10. Kabarcık

Kabarcık üzümünün meyve tadı güzel, meyve eti sert ve salkımları konik yapıda olan sofralık bir çeşittir. Salkım ağırlığı 300/500 gram arasındadır.



Hatun Parmağı (Çelik, 2006)



Kabarcık (Çelik, 2006)

1.3.11. Elazığ kırmızısı

Elazığ yöresine ait verimli bir çeşittir. Taneleri yuvarlak ve orta iriliktir. Geç dönem olgunlaşan lezzetli bir sofralık çeşittir. Kış Kırmızısına göre daha az pus tabakası vardır ve rengi daha açık kırmızıdır.

Papazkarası, Marmara ve İç Anadolu bölgelerinde yetişen mavi-siyah renkli bir üzüm çeşididir. Hem kırmızı şarap üretiminde hem de sofralık üzüm olarak kullanılır. Elazığ yöresinde de mevcut bağ alanlarında rastlanılan bir çeşittir. Elazığ ilinde kurutmalık olarak ta değerlendirilen bir çeşittir.

1.3.12. Papazkarası



Elazığ Kırmızısı (Yazar, Engin Metin tarafından çekilmiştir)



Papazkarası (Çelik, 2006)

1.4. Bağ ürünlerinin değerlendirme şekilleri

1.4.1. Pestil:

Meyvelerin çekirdeklerinin ve posalarının ayrılmasıyla ortaya çıkarılan özlerinden yapılır. Nişasta benzeri katkı maddeleriyle kıvamı arttırılan bu karışım, iyice pişirilir. Yufka haline getirilip kurutulan ürünlere, fındık, ceviz veya susam gibi kuru yemişler de katılabilir.

1.4.2. Orcik

Türkiye'de orcik genel olarak Gümüşhane, Kahramanmaraş, Elazığ, Artvin ve çevre şehirlerde üzüm ya da dut şirasına ipe dizilmiş

cevizler batırılarak yapılır. Şıranın özü kaynamış pekmez ya da direk meyvedir. Meyve olarak üzüm ya da dut suyu kullanılır. Şekil olarak sucuğa benzediği için bu isimle anılmaktadır. Elazığ'da daha çok aile işletmelerinde üretilip pazara arz edilse de ticari işletmelerde mevcuttur.

1.4.3. Pekmez

Üzümün ezilerek kaynatılması ve bir sürede güneşte olgunlaştırılması ile üretilen, yoğun ve tatlı bir gıda maddesidir. Elazığ ilinde pekmez üretimi geleneksel olarak binlerce yıllık bir geçmişe sahiptir. Üretim daha fazla aile

işletmeciliği şeklinde yapılmaktadır.

1.4.4. Şerbet

Üzüm şırası alındıktan sonra ateşte kaynatılarak ve sonrada güneşte olgunlaştırılarak kıvam aldırılır. Kış aylarında suyla seyreltilerek yemeklerde tüketilen bir üründür. Geçmiş yıllarda Elazığ'da şerbete ekmekek doğranarak özel misafirlere özel bir yemek olarak ikram edildiği bilinmektedir. Üretim daha fazla aile işletmeciliği şeklinde yapılmaktadır.

1.4.5. Şarap

Ticari firmaların üzüm suyunu fermente ettikten sonra elde ettiği şişelediği iç ve dış pazara arz ettiği bir üründür. 1944 yılında Elazığ'da Elazığ Şarap Fabrikası kurulmuştur. Uzunca yıllar kamuya bağlı olarak TEKEL işletmesi olarak faaliyet yürütmüş ve üretilen şaraplar birçok yarışmada altın madalya kazanmıştır. 2004 yılında TEKEL'in alkollü içecekler bölümünün özelleşmesiyle özel firmalara devredilmiştir. Üretim kapasitesi yaklaşık 6 milyon litre olan bölgedeki tek fabrikanın şimdiki sahibi Kayra firmasıdır. Öküzgözü ve Boğazkere üzüm çeşitlerini anavatanında işleyen yani Elazığ coğrafyasında yetiştirilen üzümleri Elazığ'da işleyerek üretim yapan tek büyük firmadır.

1.4.7. Kuru üzüm

Kuru üzüm, üzüm meyvelerinin toplanıp yöreden yöreye değişebilen yöntemlerle kurutulması ile elde edilir. Elazığ ilinde kuru üzümün yapım aşamaları genellikle taze üzüm karbonatla yıkayıp ardından zeytinyağı ile muamele ettirilip sergi alanlarında kontrollü kurutulması şeklindedir. Kurutulacak üzümü zeytinyağı ile muamele etmek kurutma alanlarında arı zararından da korumuş olur. Aile işletmelerinde üretilmektedir. Daha çok Elazığ'da Öküzgözü, Tahannebi ve Köhnü üzümünün kurutulduğu görülmektedir.

1.4.8. Üzüm tarhanası

Üzüm şırasının kaynatılıp bulgur karıştırılarak pişirilmesiyle elde edilmektedir. Pilav kıvamına gelen ürün biraz soğuduktan sonra yöre de çiğ köfte şeklinde parçalara ayrılarak damlarda kurutulur ve genellikle kış aylarında çerez olarak tüketilir. Kurutulmuş tarhanalar kilerlerde muhafaza edilir. Yine

genellikle kış aylarında bu tarhanalar su karıştırılarak pişirilir ve yumuşak bir kıvam alınca üzerine tereyağı eklenerek yemek olarak ta tüketilir. Üretim aile işletmeciliği şeklinde yapılmaktadır. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş değerlendirilmesi gereken bir üründür.

1.4.9. Kesmece (pilit)

Pestilin yapım aşamasında elde edilen bulamaçın tepsilere 2-3 cm buyunda konulup kurutulması ve kuruduktan sonra dilimlenmesiyle elde edilir. Ardından yapışmasını önlemek amacıyla halis un ile muamele edilerek muhafaza edilir ve çerezlik olarak yörede tüketilir.

1.4.10. Koruk suyu

Üzüm koruk döneminde hasat edilir. Şırası alınarak şişelenir ve ısıtma işlemi tabi tutularak elde edilir. Salatalarda limon niyetine kullanılır. Elazığ ilinde koruk suyu üreten bir kadın girişimi kooperatif bulunmaktadır.

1.4.11. Sirke

Üzüm suyunun fermente edilmesi ve alkolünün uzaklaştırılması yoluyla elde edilir ve yemeklerde, salatalarda ve yeşil sebzelerin dezenfeksiyonunda ayrıca temizlik ürünü olarakta kullanılır.

1.4.12. Salamura yaprak

Bağ ürünü olarak değerlendirdiğimizde ürünlere salamura bağ yaprağını da ekleyebiliriz. Bağın yaprakları yaprak sarması yemeği yapmak için kullanılır. Elazığ'da daha çok aile işletmelerinde yapılır ve satılır.

SONUÇ

Elazığ bağcılığı; Öküzgözü, Boğazkere, Köhnü, Tahannebi, Kösetevek, Şilfoni, Ağın Beyazı, Elazığ Kırmızısı, Kış Kırmızısı, Papaz Karası, Besni, Mor Üzüm, Kıtır Üzüm, Keşpir, Köhnü, Hatun Parmağı, Hasani gibi bölgeye özgü üzüm çeşitleri, orcik, pekmez, şerbet, şarap, koruk suyu, sirke, üzüm tarhanası, kesmece ve pestil gibi Elazığ'a özgü üzüm ürünleri ile gelişmeye ve Elazığ tarımına katkı sağlamaya açık bir tarımsal sektördür ve geliştirilmesi gereken, gelişmeye açık bir sektördür.

Elazığ ilinde bağcılık biraz irdelendiğinde kendine has çeşitleri ve bağ ürünleri göz önünde bulundurulduğunda bölge bağcılığında

gerek araştırma gerekse doğrudan yatırım odaklı çalışmalar yapılması gerekliliği bir gerçek olarak karşımıza çıkmaktadır. Yapılması gereken destek ve çalışmalar Elazığ'ın ve bölgenin sosyoekonomik kalkınmasına da katkı sağlanacaktır. Ayrıca ilde var olan bağcılık potansiyelinden optimal düzeye istifade edilmiş olacaktır. Sosyo-kültürel yapısı ve bu yapılanmayı oluşturan tarım değerleri bakımından Elazığ ilinin tarihi derinliğinde bağcılık önemli bir yer tutmaktadır. Ülkemiz Bağcılığına değer katan üzüm çeşitleri ile Elazığ ili bağcılığının geliştirilmesi ve tarım nüfusuna katkısının artırılmasıyla, önce il sonra bölge ve ülke düzeyinde ekonomik ve aynı zamanda sosyal kalkınmaya büyük bir destek sağlayabileceği açıktır. Bu hedefe yönelik olarak bazı öneriler aşağıda sıralanmıştır:

1. Ekonomik anlamda bağ kurulabilecek alanlar belirlenmelidir. Adaptasyon çalışmalarıyla yöreye uygun iç ve dış pazarlarda aranan çeşitler ve bu çeşitlere uygun anaçlar tespit edilmelidir. Yeni bağ tesisleri için sağlıklı fidan ihtiyacı karşılanmalıdır.
2. Yetiştiricilikte teknik ve kültürel uygulamalar yerine getirilmeli ve üreticiler bu konuda bilgilendirilmelidir.
3. İlde filokseraya rastlanılmamaktadır (Karataş ve ark., 2007). Külleme, ölü kol ve mildyö başlıca hastalıklar olarak görülmektedir. Son zamanlarda Kurşuni küf zararına rastlansa da bu durum salkım güvesi ve bağ tripsleri ile etkin bir mücadelenin yapılamamasından kaynaklı olabileceği öngörülmektedir. Zararlılardan ise salkım güvesi ve bağ tripsleri en önemli zararlılar olarak bağ alanlarında sorun oluşturmaktadır. Bağlarda entegre mücadele yöntemleri eğitimlerle geliştirilmelidir. Bilinçsiz ilaçlamalar ile pestisit kalıntıları en önemli problem olarak karşımıza çıkmaktadır. Yurt içine satışı yapılan tarımsal ürünlerin kalıntı problemini baskı ve kontrol altına alacak yasal adımlar acilen atılmalıdır. Çevre ve insan sağlığı ilk planda olmalıdır.
4. Ürünlerin pazarlaması ve değerlendirmesi ile ilgili yeni gelişmeler üzerinde çalışılmalı ve üretime aktarılmalı sağlanmalıdır. İlde bir adet büyük çaplı şarap fabrikası üç tanede daha küçük şarap işletmesi bulunmaktadır. İlde butik şarap işletmeleri desteklenmeli bağ bozumu ve şarap tadımı vb faaliyetler

geliştirilerek turizm canlandırılmalıdır.

5. Üzümlerden elde edilen geleneksel ürünler olan, orcik, pestil, pekmez vb. ürünlerin hijyenik koşullarda gıda tüzüğüne uygun şekilde üreten küçük işletmelere teşvik verilmelidir.
6. Markalaşma sağlanmalı kurutmalık ve şıralık üzümlerin ekonomik değeri geliştirilmelidir.
7. Güçlü üretici birlikleri kurulması ve var olan birliklerin teknik olarak desteklenmesi gerekmektedir.
8. Gen kaynaklarının korunması için yerinde ve acil çalışmalar yapılmalıdır.
9. İl genelinde alan taramaları yapılmalı yaşlı bağlar tespit edilmeli ve korunmalıdır. Çünkü ilde bazı yörelerde yaklaşık 500 yaşını aşan bağların bulunduğu bilinmektedir. Şaraplık ve bazı sofralık çeşitlerin ekonomik olarak değer kazanması bu bağların aşılınması veya sökülerek çeşit değiştirilmesi nedeniyle yok edildiği görülmektedir. Bu da gen kaynaklarımızın tahribine yol açmaktadır.
10. Yeni tesis edilecek bağlar mutlaka telli terbiye sistemi kurularak tesis edilmelidir. Telli terbiye sistemi yatırım maliyetlerini arttırdığı için üretici genellikle serpene veya goble sistemini tercih etmektedir. Bu da ilde birim alandan yüksek verim alınamamasını etkileyen başlıca faktörlerdendir.
11. Üzüm fiyatının belirlenmesi bölgede ticari firmaların tekelindedir. Taban fiyat Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından belirlenmelidir. Böylece yatırımcının yeni tesisler kurmakta tereddütleri giderilmiş olacaktır.
12. Tarım ve Orman Bakanlığı, Elazığ Valiliği, Elazığ Belediyesi ve paydaş kuruluşların iş birliğiyle düzenlenen "Orcik Festivali ve Bağbozumu Şenlikleri" uluslararası düzeye çıkarılmalı ve uluslararası düzeyde tanıtım yapılmalıdır.
13. Dünyada bağcılığı içerisinde ülkemizin yeri konumu ve bu konum içerisinde Elazığ bağcılığı yerel çeşitleri, gen kaynakları, binlerce yıllık bağcılık tarihi, bağ ürünleri, bağcılığın ilin sosyal yapısına ve ekonomisine katkıları çevre ve iklim faktörleri bir bütün olarak değerlendirilir ve göz önünde bulundurulursa; hem yetiştiricilik, hem ticari, hem ürün işleme, hem bilimsel anlamda hem de yukarıda bahsi geçen sorunlara yerinde çözüm üretmek adına Doğu bölgelerini kapsayacak bir Bağcılık Araştırma

Enstitüsünün Elazığ'da kurulması kanısı doğmaktadır.

Yazar katkısı: Bu derleme makalenin yazarları olarak, konunun belirlenmesi, literatür taraması, analiz ve yazım süreçlerinin tamamı tarafımızca gerçekleştirilmiştir.

Çıkar çatışması beyanı: Herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Anonim, 2003. Elazığ İli Tarım Master Planı
- Anonim, 2016. Elâzığ Üzüm Sektörü Analiz Raporu
- Anonim, 2022. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsünün Tarım Ürünleri Piyasaları Raporu
- Anonim, 2023. Tarım ve Orman Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsünün Tarım Ürünleri Piyasaları Bitkisel Ürünler
- Arpa,T.E., Cobanoğlu,T. 2017 Elazığ Yöresinde Yetiştirilen Kösetevik üzüm Çeşidinin Şarap Üretimine Uygunluk Durumunun Belirlenmesi
- Çelik, H., Ağaoğlu, Y.S., Fidan, Y., Marasalı, B., Söylemezoğlu, G. 1998. Genel Bağcılık. SunFidan A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi:1, Ankara.
- Çelik, H. 2006. *Üzüm Çeşit Kataloğu. Grape Cultivar Catalog*. SunFidan A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi:3, Ankara
- Deryaoğlu, A., Colin, J.L., Canbaş, A., 1997 Öküzgözü ve Boğazkere Üzüm Çeşitlerinden Elde Edilen Şaraplardaki Fenol Bileşikleri Üzerine Cibre Fermantasyon Süresinin Etkisi, GIDA, 22(5):337-343.
- Duran, M. 2003. *Üzüm Etüdü*. Dış Ticaret Araştırma Servisi Mart, 2003.
- Karataş, H., Özdemir, G., Metin, E. Elazığ İlinde Yetiştirilen Öküzgözü ve Boğazkere Üzüm Çeşitlerine Ait Bağ Alanı Varlığı, Üretim Miktarı ve Uygulanan Yetiştirme Tekniklerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma
- Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsünün Tarım Ürünleri Piyasaları Raporu 2022
- Winkler A.J., Cook, J.A., Kliwer, W.M., Lider, L.A., 1974, *General Viticulture*, Univ. Calif. Press. Berkeley, Los
- Yücel, N., 2015. Bir Şehir: Elazığ, Bir Sektör: Bağcılık, Bir Ürün: Öküzgözü Üzümü, Bir Marka: Elazığ Şarabı. Fırat Üniversitesi Harput Araştırmaları Dergisi, 2(1): 77-110.