

Mardin İlinde Yetiştirilen Üzüm Çeşitleri ve Güncel Kullanım Eğilimlerinin Analizi

Veysi ACIBUCA^{1*}, İshak BAYYİÇİT²

¹ Mardin Artuklu Üniversitesi, Kızıltepe Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, Mardin, Türkiye

² Mardin Artuklu Üniversitesi, Kızıltepe Meslek Yüksekokulu, Organik Tarım PR., Mardin, Türkiye

*veysiacibuca@artuklu.edu.tr (Sorumlu Yazar)

Özet

Bu çalışma, Mardin iline bağlı Artuklu, Midyat, Mazıdağı ve Ömerli ilçelerinde yürütülen bağcılık faaliyetlerine odaklanarak, üreticilerin sosyo-ekonomik yapılarını belirlemeyi ve ilde yetiştirilen üzüm çeşitlerinin tanımlanmasını sağlayarak bu çeşitlerin değerlendirilme biçimlerinin analiz edilmesini amaçlamaktadır. Araştırmada tabakalı tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılarak 136 üretici ile yüz yüze yapılan anketlerden elde edilen birincil veriler kullanılmıştır. Araştırma bulguları, bölgede 27 farklı üzüm çeşidinin yetiştirildiğini ve bunların özellikle Mezrone, Zeyti, Raşegurnik ve İmşebek gibi yerel türler etrafında yoğunlaştığını göstermektedir. Üzümlerin %35.2'si pekmez, pestil ve benzeri ürünler için, %17.2'si şarap üretimi için, %12.3'ü sofralık olarak ve %3.2'si kurutmalık olarak değerlendirilmektedir. Şaraplık üzüm oranının ulusal ortalamasının üzerinde olması, bölgenin artan turizm ve yerel ürün talebiyle şekillenen üretim dinamiklerine işaret etmektedir. İşletme büyüklüğü arttıkça şaraplık ve işlenmiş ürünlere yönelim artarken, küçük işletmelerde üretim daha çok aile tüketimine dayalıdır. Elde edilen bulgular, yerel üzüm çeşitlerinin sadece tarımsal değil, aynı zamanda kültürel ve ekonomik açıdan da önemli bir kaynak olduğunu göstermektedir. Bu çerçevede çalışma, bölgeye özgü üzüm türlerinin korunması, kayıt altına alınması ve katma değerli ürün zincirlerine entegrasyonu için öneriler sunmakta; sürdürülebilir kırsal kalkınma, gıda kimliği ve yerel üretim modelleri bağlamında özgün bir katkı sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Üzüm, Şarap, Sürdürülebilir tarım, Mardin

Analysis of Grape Varieties Grown in Mardin Province and Current Usage Trends

Abstract

In order to identify the grape varieties grown in the province and ascertain the socioeconomic structures of producers, this study focuses on viticulture activities conducted in the districts of Artuklu, Midyat, Mazıdağı, and Ömerli in the province of Mardin. Additionally, it analyzes the methods used to evaluate these grape varieties. 136 producers participated in in-person questionnaires utilizing a stratified random sample technique, which provided the primary data for this study. The research findings indicate that 27 different grape varieties are cultivated in the region, with a particular concentration on local varieties such as Mezrone, Zeyti, Raşegurnik, and İmşebek. Of the grapes, 35.2% are used for products such as grape molasses and dried fruit, 17.2% for wine production, 12.3% for table grapes, and 3.2% for dried grapes. The fact that the percentage of wine grapes is higher than the national average suggests that the region's increasing tourism and demand for regional goods influence the dynamics of production. While production in small firms is more family oriented, the concentration on wine and processed items increases as the business grows in size. The results demonstrate that regional grape varieties are valuable cultural and economic assets in addition to being an important agricultural resource. In this regard, the study makes suggestions for the documentation, integration, and preservation of grape varieties particular to a certain region into value-added product chains, which will specifically support local production models, food identity, and sustainable rural development.

Keywords: Grapes, Wine, Sustainable agriculture, Mardin

Giriş

Bağcılık faaliyetleri, dünya genelinde özellikle 30-40° kuzey ve güney enlemleri arasında en uygun yetiştiricilik koşullarını bulmuş olmakla birlikte, günümüzde özellikle kuzey yarımkürede 11° ile 53° enlemleri arasında da geniş bir yayılım göstermektedir (Çelik, 2011). Asma türü (*Vitis vinifera* L.), kültürü binlerce yıl öncesine uzanan ve geniş bir coğrafyada yetiştirilen en eski tarımsal türlerden biridir. Türün orijinine ilişkin farklı görüşler olmakla birlikte, Kafkasya, Hazar Denizi'nin güneyi ve Kuzeydoğu Anadolu bölgeleri asmanın gen merkezi ve anavatanı olarak kabul edilmektedir (Sağlam ve Sağlam, 2018). Türkiye, 36-42° kuzey enlemleri arasında yer alması, asmanın genetik çeşitlilik bölgelerinin kesişim noktasında bulunması ve bu türün ilk kez kültüre alındığı alanlardan biri olması nedeniyle önemli bir

üzüm gen kaynağı olarak öne çıkmaktadır (Karataş vd., 2009).

Nitekim Türkiye, asma türü açısından dünya genelinde en zengin genetik çeşitliliğe sahip ülkelerden biridir. Küresel ölçekte 10.000'den fazla üzüm çeşidi bulunduğu, bunlardan 1.400'ün üzerinde çeşidin veya tipin Türkiye'de yetiştirildiği bildirilmektedir (Ünal vd., 2021). Üzüm, başlıca sofralık, kurutmalık ve şaraplık/şıralık olarak değerlendirilmeye birlikte, ülkemizin farklı bölgelerinde geleneksel olarak üretilen pekmez, pestil, sucuk, kesme, salamura ve sarmalık yaprak gibi yöresel ürünlerin üretiminde de yaygın biçimde kullanılmaktadır (Yalçın vd., 2021). Son yıllarda doğal ve organik ürünlere yönelik tüketici taleplerindeki artış, bu geleneksel ürünlere olan ilgiyi yeniden canlandırmıştır. Üzümün insan beslenmesindeki rolü de oldukça önemli olup, farklı işleme yöntemleriyle elde edilen ürünlerin besin

içerikleri ve besleyicilik değerleri arasında belirgin farklılıklar gözlemlenmektedir (Karadağ vd., 2022). Mardin, Mezopotamya'nın kuzey ucunda, Fırat ve Dicle nehirleri arasında yer alan coğrafi konumuyla tarih boyunca tarım ve özellikle bağcılık faaliyetleri için stratejik bir merkez olmuştur. Arkeolojik ve etnobotanik veriler, M.Ö. 3000 yıllarında bu bölgede üzüm üretimi ve fermantasyon uygulamalarının başladığını göstermektedir (Bottero, 2005). Bu tarihsel süreklilik, Mardin'in bağcılık tarihinde yalnızca üretimsel değil, kültürel anlamda da merkezî bir rol üstlendiğini göstermektedir.

Mardin ili, Türkiye'nin güneydoğusunda yer alan, antik dönemlerden günümüze kadar kesintisiz yerleşim görmüş kadim bir tarım merkezidir. Neolitik Çağ'dan itibaren tarımsal faaliyetlerin sürdürüldüğü bu coğrafya, Mezopotamya kentlerinin M.Ö. 2. binyılda şarap ithal ettiği önemli bir üzüm yetiştiriciliği bölgesi olarak dikkat çekmektedir. Bu durumu destekleyen en önemli arkeolojik bulgulardan biri, Dicle Nehri'nin yukarı havzasında keşfedilen karbonize üzüm çekirdekleri olmuştur. Ayrıca 2011 yılında Mardin Müzesi tarafından yürütülen kazılar neticesinde ortaya çıkarılan ve Doğu Roma İmparatorluğu dönemine (5.-6. yüzyıl) tarihlenen Çelbira Antik Üzüm İşliği, bilinen en eski kitlesel üzüm işleme atölyesi olarak literatürde yerini almıştır (Bilen, 2019).

Günümüzde de Mardin, özellikle Süryani şaraplarıyla tanınmakta ve Türkiye'nin önemli üzüm üretim bölgelerinden biri olma özelliğini sürdürmektedir. Bölge bağcılığı, dar ve uzun vadilere yayılmış hektarlarca bağ alanı ile onlarca yerel üzüm çeşidini barındırmaktadır. Üzüm, hem kültürel hem de ekonomik olarak yöre halkı için temel bir tarımsal üründür. Bu bağlamda Mardin, antik çağlardan günümüze kadar uzanan sürdürülebilir tarımsal üretimin somut bir örneği olarak değerlendirilebilir.

Bölgenin rakımsal ve iklimsel avantajları, vitikültürel açıdan Mardin'i özel bir yere konumlandırır. Yüksek rakım, düşük nem ve sıcaklık farklılıkları; üzüm kabuğunda antosiyanin, çekirdekte ise fenolik bileşik birikimini desteklemektedir. Aydın vd. (2021), yaptıkları çalışmada yüksek rakımlı bölgelerde üzümlerin aroma ve asit bileşenlerini koruma kapasitesinin daha yüksek olduğunu belirtmektedir. Ayrıca Correia vd. (2014), bağcılığın sürdürülebilirliği açısından yükseklik parametresinin iklim değişikliğine adaptasyonda belirleyici olduğunu vurgular.

Mardin ilinin Ömerli ilçesi, tarihî adıyla Ma'sarteh (Süryanice'de "üzüm işliği"), yüzyıllara dayanan bağcılık geleneğini hem ismiyle hem de üretim kültürüyle günümüze taşımaktadır. İlçede yetiştirilen Karfoki, Mezrona ve Kerkuş gibi yerel üzüm çeşitleri, uzun yıllar boyunca bölgenin özgün iklim ve toprak koşullarına adapte olarak önemli

birer genetik kaynak hâline gelmiştir. Bu yerel çeşitler, sadece tarımsal miras açısından değil, aynı zamanda biyokimyasal özellikleri bakımından da dikkate değerdir. Yapılan araştırmalar, bu çeşitlerin yüksek fenolik madde içerikleri, zengin antioksidan kapasiteleri ve özgün aromatik profilleri sayesinde hem taze tüketim (sofralık) hem de işlenmiş ürünler, özellikle de şarap üretimi açısından yüksek ticari ve teknolojik potansiyele sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu özellikler, söz konusu üzüm çeşitlerinin hem yerel ekonomiye katkı sağlama hem de sürdürülebilir tarım uygulamaları kapsamında korunarak değerlendirilme gerekliliğini ortaya koymaktadır (DİKA, 2021).

Bu çalışma, Mardin ilindeki üzüm yetiştiricilerinin sosyo-ekonomik yapıları ile ilde yetiştirilen yerel üzüm çeşitlerinin belirlenmesi ve bu çeşitlerin kullanım amaçlarının analiz edilmesini hedeflemektedir. Özellikle, yerel üreticilerin bağlarında halen yetiştirmeye devam ettiği özgün üzüm türlerinin biyolojik özelliklerinin belgelenmesi, bu çeşitlerin yok olma riski taşıyan genetik kaynaklar olarak korunması açısından kritik önemdedir. Ayrıca üreticilerin bu çeşitleri kullanım eğilimlerinin araştırılması ile de örneğin sofralık mı, kurutmalık mı, yoksa şaraplık mı tercih edildikleri-tarımsal üretim ve pazar stratejilerinin şekillenmesi açısından değerli veriler sunmaktadır.

Bölgeye özgü çeşitlerin adaptasyon gücü, su ve sıcaklık stresi altındaki verimlilikleri, dışa bağımlılığı azaltıcı potansiyelleri ve yöresel ürün kimliği oluşturma özellikleri, tarım politikalarının daha sürdürülebilir, bölgeye özgü ve yerel halkı kapsayıcı biçimde yeniden yapılandırılmasını zorunlu kılmaktadır. Bu bağlamda çalışma, yalnızca akademik değil, aynı zamanda pratik bir politika katkısı sunmayı da amaçlamaktadır. Bu kapsamda geliştirilecek öneriler; yerel ürünlerin tescillenmesi, kontrollü üretim kooperatiflerinin desteklenmesi, yerel üzüm türlerinin ürün zincirlerine entegrasyonu gibi alanlarda yol gösterici olacaktır.

Materyal ve Yöntem

Bu çalışmanın ana materyalini, Mardin ilinin Artuklu, Midyat, Mazıdağı ve Ömerli ilçelerinde faaliyet gösteren üzüm üreticileriyle gerçekleştirilen yüz yüze anket uygulamalarından elde edilen birincil veriler oluşturmaktadır. Araştırmada, ana kütleyi temsil gücünü artırmak ve farklı büyüklükteki işletmelerin örnekleme yeterli düzeyde yansıtılmasını sağlamak amacıyla tabakalı tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılmıştır.

Örnek hacmi, Yamane (1967)'ye göre aşağıdaki formül aracılığıyla hesaplanmıştır:

$$n = \frac{(\sum N_h \cdot Sh)^2}{(N^2 \cdot D^2 + \sum N_h \cdot [Sh])} \quad (1)$$

$$D = d^2 / z^2 \quad (2)$$

Burada:

n: Örnek sayısı

Nh: h. tabakadaki işletme sayısı

Sh: h. tabakanın standart sapması

Sh2: h. tabakanın varyansı

N: Populasyondaki işletme sayısı (9395 kişi)

d : Populasyon ortalamasından izin verilen hata payı

z : Belirlenen güven düzeyine karşılık gelen standart normal dağılım değeri

%95 güven düzeyi ve %5 hata payı esas alınarak örnek hacmi 136 olarak belirlenmiştir. Örnek hacminin tabakalara dağılımı aşağıdaki orantılı dağılım formülü ile gerçekleştirilmiştir:

$$nh=(Nh.Sh)/(\sum Nh.Sh) \quad (3)$$

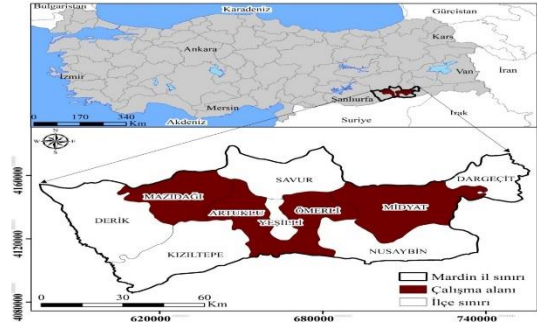
Bu doğrultuda 10 dekardan küçük arazilere sahip işletmeler 1. tabakayı (küçük) oluşturmuş olup örnek sayısının %30.9'unu, 10–20 dekar arası araziye sahip işletmeler 2. tabakayı (orta) ve örnek sayısının %37.5'ini, 20 dekardan büyük işletmeler ise 3. tabakayı (büyük) oluşturmuş olup örnek sayısının %31.6'sını temsil etmiştir.

Elde edilen veriler, SPSS paket programına aktarılarak araştırmanın amacına uygun istatistiksel analizlerle değerlendirilmiştir. Bu çerçevede; üreticilere ve işletmelere ilişkin tanımlayıcı istatistikler (frekans, yüzde, ortalama vb.) hesaplanmış; değişkenler arası ilişkilerin incelenmesinde ise parametrik olmayan testlerden Ki-kare analizi uygulanmıştır. Grupların ortalamaları arasındaki fark olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Anova testi uygulanmış, hangi grupların birbirinden farklı olduğunun tespit edilmesi amacıyla da Tukey HSD testi uygulanmıştır. Anket formunda yer alan sorular, üreticilerin demografik özelliklerini tespit etmek, yörede yetiştirilen üzüm çeşitlerini ve üreticilerin üzümü değerlendirme biçimlerini (sofralık, kurutmalık, şaraplık, pekmezlik vb.) belirlemek amacıyla yapılandırılmıştır. Bu kapsamda özellikle bölgede yaygın olarak uygulanan işleme yöntemlerine ilişkin temel bilgiler dikkate alınmıştır. Pekmez üretimi, geleneksel olarak kazanlarda yoğunlaştırılan üzüm şirasının kaynatılmasıyla elde edilmekte; kuru üzüm üretimi ise güneş altında doğal yöntemlerle veya gölgelik alanlarda sergiyle yapılmaktadır. Şarap üretimi ise çoğunlukla küçük ölçekli aile işletmelerinde geleneksel fermantasyon teknikleriyle sürdürülmektedir. Bu değerlendirme biçimleri, üzüm çeşitlerinin kullanım tercihlerini etkileyen temel unsurlar arasında yer almaktadır.

Araştırma Alanı

Bu çalışma, Mardin il sınırları içerisinde yer alan dört ilçede (Artuklu, Midyat, Ömerli ve Mazıdağı) faaliyet gösteren üzüm üreticileriyle yürütülen anket uygulamalarına dayanmaktadır. Şekil 1.'de, Mardin'in Türkiye içerisindeki konumu ile birlikte

çalışma kapsamına alınan ilçeler görsel olarak sunulmuştur. Haritada koyu renk ile işaretlenen alanlar, anket uygulamalarının gerçekleştirildiği ve veri toplanan ilçeleri ifade etmektedir. Çalışma alanları; üzüm üretiminde çeşitlilik gösteren ve geleneksel işleme yöntemlerinin hâlen sürdürüldüğü bölgeler olarak seçilmiştir. Yön oku, ölçek çubuğu ve ilçe sınırları haritanın teknik doğruluğunu desteklemek amacıyla dahil edilmiştir (Şekil 1.).



Şekil 1. Araştırma kapsamında yer alan ilçeler (Artuklu, Yeşilli, Midyat, Ömerli, Mazıdağı)

Figure 1. Districts included in the study (Artuklu, Yeşilli, Midyat, Ömerli, Mazıdağı)

Bulgular ve Tartışma

Araştırmaya katılan üreticilerin büyük çoğunluğunu erkekler (%94.1) ve evli bireyler (%86.0) oluşturmaktadır. Katılımcıların yaş ortalaması 49.4 yıl olarak belirlenmiş; işletme büyüklüğü arttıkça yaş ortalamasında anlamlı bir artış gözlemlenmiştir ($p < 0.001$). Ortalama hane halkı büyüklüğü 5.32 kişi olup, yaş ve işletme büyüklüğü arttıkça hane halkı sayısında azalma eğilimi gözlemlenmiştir.

Üreticilerin ortalama eğitim süresi 9.6 yıl olup, bu değer küçük işletmelerde 11.5 yıl, orta ölçekli işletmelerde 9.4 yıl ve büyük işletmelerde 7.8 yıl olarak tespit edilmiştir. Eğitim süresi ile işletme büyüklüğü arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmuştur ($p < 0.001$). Benzer şekilde, bağımlılık yapma süresi de küçük işletmelerde ortalama 18.6 yıl iken, bu süre orta büyüklükteki işletmelerde 31.2 yıl, büyük işletmelerde ise 38.1 yıl olarak belirlenmiştir. Bu bulgular, işletme büyüklüğünün yaş ve deneyimle doğru orantılı olarak arttığını; ancak eğitim düzeyinde ters orantılı bir eğilim gösterdiğini ortaya koymaktadır (Çizelge 1). Bu bulgular, Aslan ve ark. (2020) tarafından Denizli ilinde yürütülen benzer nitelikteki çalışmanın sonuçlarıyla büyük ölçüde örtüşmektedir. Elde edilen değerler, hem yaş hem de deneyim açısından Mardin örneklemeyle oldukça paralel bir yapı sergilemektedir. Her iki çalışmanın da ortaya koyduğu ortak nokta, kırsal bölgelerde bağımlılık faaliyetlerinin ağırlıklı olarak orta yaş ve

üzerindeki erkek üreticiler tarafından sürdürüldüğüdür.

Çizelge 1. İncelenen işletmelerdeki üreticilerin demografik özellikleri

Table 1. Demographic characteristics of producers

İşletme Büyüklüğü	Yaş Ortalaması*	Hane Halkı Ortalaması	Eğitim (Yıl)*	Bağcılık Yapma Süresi (Yıl)*
Küçük (n=42)	44.1	5.59	11.5	18.6
Orta (n=51)	49.7	5.48	9.4	31.2
Büyük(n=43)	54.1	4.88	7.8	38.1
Ortalama	49.4	5.32	9.6	29.5

*P<0.001

Araştırma kapsamında değerlendirilen işletmelerin %32.3'ü yalnızca bitkisel üretim faaliyetinde bulunurken, %67.7'si hem bitkisel hem de hayvansal üretimi birlikte yürütmektedir. Yalnızca bitkisel üretim yapılan işletmelerin tabakalara göre dağılımı incelendiğinde, bu oranın küçük ölçekli işletmelerde %54.7, orta ölçeklilerde %29.4 ve büyük ölçekli işletmelerde %13.9 olduğu tespit edilmiştir. Ki-kare testi sonuçları, işletme büyüklüğü ($\chi^2_{(0.05;2)}=5.99$; $\chi^2 = 16.49$ ve $p=0.000$) ve eğitim düzeyi ($\chi^2_{(0.05;5)}=11.07$; $\chi^2 = 52.82$ ve $p=0.000$) arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunduğunu göstermektedir. Bu bulgu, daha yaşlı ve daha az eğitilmiş üreticilerin karma (bitkisel + hayvansal) üretim yapma eğiliminde olduğunu göstermektedir.

Araştırma kapsamında incelenen üreticilerin ortalama olarak 33.1 dekarlık bir alanda bitkisel üretim faaliyeti yürüttüğü, bu alanın yaklaşık 15.1 dekarının üzüm yetiştiriciliğine ayrıldığı belirlenmiştir. Üretim faaliyetlerinin yürütüldüğü parsel sayısı ise işletme başına ortalama 1.8 adet olarak tespit edilmiştir. İşletme büyüklüğü arttıkça toplam işlenen arazi miktarı, üzüm yetiştirilen alan ve parsel sayısında da belirgin bir artış olduğu gözlemlenmiştir (Çizelge 2).

Çizelge 2. İşletmelerin arazi büyüklüğü ve parsel sayısı

Table 2. Land size and number of land parcels owned by businesses

İşletme Büyüklüğü	İşlenen Arazi (da)	Üzüm Yetiştirilen Arazi (da)	Üzüm Parsel Sayısı (Adet)
Küçük(n=42)	12.7	4.6	1.3
Orta(n=51)	29.1	13.2	1.8
Büyük(n=43)	57.5	27.6	2.4
Ortalama	33.1	15.1	1.8

Küçük ölçekli işletmelerde işlenen ortalama arazi büyüklüğü 12.7 da, üzüm yetiştirilen alan 4.6 da ve parsel sayısı 1.3 iken; büyük ölçekli işletmelerde bu değerler sırasıyla 57.5 da, 27.6 da ve 2.4 parsel olarak ölçülmüştür. Bu bulgular, işletme ölçeğinin üretim alanı üzerindeki etkisini açıkça ortaya koymakta; büyük işletmelerin hem daha fazla

üretim alanına hem de daha fazla sayıda parselde faaliyet gösterdiğini göstermektedir.

Bu sonuçlar, Kızılaslan ve Somak (2013) tarafından Tokat ilinde yürütülen çalışmanın bulgularıyla büyük ölçüde örtüşmektedir. Söz konusu araştırmada, bağcılık yapan işletmelerin ortalama arazi büyüklüğü 25.3 da olarak bildirilmiştir. Mardin örneğinde bu değer üzerinde bir ortalama elde edilmesi, bölgenin geniş tarım arazilerine sahip olması ve üzüm yetiştiriciliğinin bölgesel düzeyde yaygın olarak sürdürülmesiyle ilişkilendirilebilir.

Bununla birlikte, parsel sayısındaki artışın da işletme ölçeğiyle birlikte yükselmesi, özellikle büyük işletmelerin çok parçalı araziler üzerinde faaliyet gösterdiğini göstermektedir. Bu durum, arazi toplulaştırmasının yeterince tamamlanmadığı kırsal alanlarda üreticilerin işgücü, zaman ve kaynak kullanımında verimlilik sorunlarıyla karşılaşabileceğine işaret etmektedir. Ayrıca, üretim alanının dağınık olması, üzüm çeşitlerinin değerlendirme biçimlerinde (örneğin şaraplık ya da sofralık yönelimi) parsel bazlı farklılıklar doğurabilir.

Araştırma bulgularına göre, Mardin ili genelinde toplam 27 farklı üzüm çeşidinin yetiştirildiği tespit edilmiştir. Bu çeşitlerin 16'sı beyaz, 7'si siyah, 4'ü ise mor-yeşil renk grubuna aittir. Bu durum, bölgenin genetik çeşitlilik açısından zengin bir bağcılık potansiyeline sahip olduğunu göstermektedir.

En yaygın olarak yetiştirilen üzüm çeşidi Mezrone'dir. İncelenen işletmelerin %61.8'inde bu çeşidin öncelikli olarak tercih edildiği belirlenmiştir. Üreticilerle yapılan görüşmelerde Mezrone'nin uzun süredir yörede yetiştirildiği, ince kabuklu ve kendine has aromatik yapıya sahip olduğu, genellikle Ekim ayının sonlarına doğru hasat edildiği ifade edilmiştir. Mezrone çeşidi, özellikle şıralık amaçlı değerlendirilmekte ve pekmez, pestil, cevizli sucuk gibi geleneksel ürünlerin üretiminde yaygın olarak kullanılmaktadır. Son yıllarda ise bu çeşidin bazı üreticiler tarafından şarap üretiminde de kullanılmaya başlandığı bildirilmektedir.

Üzüm yetiştiriciliğinin bölgedeki tarihsel geçmişi de bu çeşitlerin önemini artırmaktadır. Nitekim, İbn Cubeyr'in 1184 yılındaki ziyareti ile başlayan ve 18. yüzyılın sonları ile 19. yüzyılın başlarında Mardin'e

gelen Batılı seyyahların seyahatnamelerinde sıkça yer alan ifadeler, bu coğrafyada bağcılığın yüzyıllardır süreklilik taşıyan bir faaliyet olduğunu göstermektedir (Nasıroğlu, 2010). Şarap üretiminde Mezrone dışında en fazla kullanılan çeşitler arasında Raşegurnik, İmsebbek, Verdani, Kerkuşi, Öküzgözü ve Bılbızeki yer

almaktadır. Kurutmalık olarak değerlendirilen başlıca çeşitler ise Zeyti, Reşşık, Benitaht (Bnetat) ve çok amaçlı kullanımıyla öne çıkan Bılbızeki'dir. Üzüm çeşitlerinin kullanım amaçlarına, renk gruplarına ve sınıflandırmalarına ilişkin ayrıntılı bilgiler Çizelge 3'te sunulmuştur.

Çizelge 3. Araştırma alanındaki işletmelerde yetiştirilen üzüm çeşitleri
Table 3. Research-based enterprises cultivate a variety of grape varieties

Sıra No	Kullanım amacı				Renk
	Sofralık	Şıralık	Kurutmalık	Şaraplık	
1	Mezrone	Mezrone		Mezrone	Beyaz
2	Zeyti	Zeyti	Zeyti		Beyaz
3	Raşegurnik			Raşegurnik	Siyah
4	İmsebbek			İmsebbek	Siyah
5	Tayfi				Mor-Yeşil
6	Hazirani				Beyaz
7	Haseni				Beyaz
8	Zeynebi(Uzun Taneli)				Beyaz
9	Atıf/Atfık/Yediveren				Beyaz
10	Bakari				Beyaz
11	Deyvani				Beyaz
12	Şıtvı				Beyaz
13	Benitaht(Bnetat)		Benitaht(Bnetat)		Beyaz
14	Şepırze				Mor-Yeşil
15	Verdani			Verdani	Mor-Yeşil
16	Reşşık		Reşşık		Siyah
17	Sudani				Siyah
18	Sincari				Beyaz
19	Sorani				Mor-Yeşil
20	Kıtılınafs			Kıtılınafs	Siyah
21	Deyvani				Beyaz
22	Kırfoki				Beyaz
23	Kerkuşi				Beyaz
24	Serdevi			Kerkuşi	Beyaz
25	Öküzgözü			Öküzgözü	Siyah
26	Bılbızeki		Bılbızeki	Bılbızeki	Beyaz
27	Gevdoni			Gevdoni	Siyah

Bu veriler, Mardin'in yalnızca tarımsal üretim değil, aynı zamanda yerel biyolojik çeşitliliğin korunması ve geleneksel bilgi sistemlerinin sürdürülmesi açısından da stratejik bir öneme sahip olduğunu göstermektedir. Üzüm çeşitlerinin sofralık, kurutmalık, şıralık ve şaraplık olmak üzere çok amaçlı değerlendirme potansiyeli, bölgenin bağcılık kültürünün hem ekonomik hem de kültürel süreklilik açısından zenginliğini ortaya koymaktadır.

Türkiye genelinde üretilen üzümlerin kullanım şekline ilişkin TÜİK (2024) verilerine göre, toplam üretimin %52.6'sı sofralık, %11.0'i şaraplık ve

%36.4'ü ise kurutmalık olarak değerlendirilmektedir. Bu oranlar, üzümün Türkiye'deki geleneksel değerlendirme biçimlerinin halen ağırlıklı olarak taze tüketim ve kurutmalık ürünlere dayandığını göstermektedir.

Araştırma alanındaki üretici işletmelerde ise farklı bir değerlendirme profili öne çıkmaktadır. Üretilen üzümlerin ortalama olarak %32.1'i doğrudan aile içi tüketimde kullanılmakta, %12.3'ü sofralık olarak pazarlanmakta, %35.2'si pekmez, pestil ve cevizli sucuk gibi yöresel ürünlerin üretiminde değerlendirilmektedir. Bunun yanında %3.2'si

kurutulmuş olarak ve %17.2'si ise şaraplık olarak pazara sunulmaktadır (Çizelge 4).

Çizelge 4. İşletmelerde üretilen üzümün değerlendirilme şekilleri
Table 4. Valuation methods for grapes produced by businesses

İşletme Büyüklüğü	Aile için tüketim (%)	Sofralık olarak satılan (%)	Pekmez, pestil, cevizli sucuk olarak satılan(%)	Kurutulmuş olarak satılan(%)	Şaraplık olarak satılan(%)
Küçük(n=42)	54.4a	7.3b	28.2b	2.0a	8.1b
Orta(n=51)	26.5b	13.5a	37.0ab	4.0a	19.0a
Büyük(n=43)	17.1b	15.9a	39.9a	3.5a	23.6a
Ortalama	32.1	12.3	35.2	3.2	17.2

Bir sütunda aynı harflerle gösterilen ortalamalar arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık bulunmamaktadır.

İşletme ölçeğine göre bu oranlarda belirgin farklılıklar gözlemlenmiştir. Küçük ölçekli işletmelerde üretilen üzümün %54.4'ü aile içi tüketim amacıyla değerlendirilirken, bu oran büyük işletmelerde %17.1'e düşmektedir. Öte yandan, büyük işletmelerin %39.9'u pekmez, pestil ve cevizli sucuk gibi yerel ürünlerin üretimi için üzüm kullanmakta, %23.6'sı ise şarap üretimi amacıyla değerlendirme yapmaktadır. Bu durum, ölçek büyüdükçe üretimin ticarileştiğini ve pazar odaklı hale geldiğini göstermektedir.

Yapılan bu değerlendirmeler, Türkiye geneliyle karşılaştırıldığında Mardin ili özelinde şaraplık üzüm kullanım oranının ulusal ortalamasının oldukça üzerinde olduğunu ortaya koymaktadır. Nitekim Cabaroğlu (2023), Türkiye genelinde şaraplık amaçla üretilen üzümün sadece %3'ünün fiilen şarap üretiminde kullanıldığını belirtmiştir. Buna karşılık araştırma bulgularında Mardin'deki şaraplık kullanım oranı %17.2 olarak tespit edilmiştir. Bu farkın oluşmasında, ilde gelişen turizm sektörü, artan Süryani şarabı talebi ve coğrafi işaret potansiyeli taşıyan cevizli sucuk gibi yöresel ürünlerin etkili olduğu düşünülmektedir. Ayrıca, yapılan saha gözlemleri bazı üreticilerin sözleşmeli üretim modeliyle yerel şarap üretim tesislerine ya da cevizli sucuk imalathanelerine üzüm temin ettiğini göstermiştir. Bu bulgu, tarımsal üretimin sadece geleneksel aile içi tüketimden ibaret olmadığını; pazarlama, işleme ve sözleşmeli üretim gibi modern tarımsal organizasyon biçimlerinin bölgeye entegre olmaya başladığını göstermektedir.

Üzüm ürünlerinin değerlendirme biçimleri ile işletme büyüklükleri arasındaki farkı belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi sonuçları Çizelge 5'te sunulmuştur. Analiz sonucunda; üzümün şaraplık olarak satışı ($p=0.002$), aile için tüketimi ($p<0.001$), sofralık olarak satışı ($p<0.001$) ve pekmez, pestil vb. ürünler için satışı ($p=0.040$) değişkenlerinde işletme büyüklükleri arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir ($p<0.05$ ve $p<0.01$ düzeylerinde). Buna karşılık, kurutulmuş olarak satış değişkeninde işletme büyüklüğüne göre anlamlı bir farklılık bulunmamıştır ($p=0.579$).

Farklılıkların hangi gruplar arasında gerçekleştiğini belirlemek amacıyla uygulanan Tukey HSD çoklu karşılaştırma testi sonuçlarına göre; küçük işletmelerin, şaraplık satış, aile tüketimi ve sofralık satış açısından orta ve büyük işletmelerden anlamlı düzeyde farklılaştığı belirlenmiştir. Öte yandan, büyük işletmelerin pekmez ve türevleri üretimi için satış oranlarının küçük işletmelere göre daha yüksek olduğu da istatistiksel olarak doğrulanmıştır (Çizelge 5).

Bu bulgular, işletme ölçeğinin üzümün değerlendirme yöntemlerini doğrudan etkilediğini ortaya koymaktadır. Küçük işletmelerde üretim daha çok aile içi kullanım ve düşük hacimli satış biçiminde sürdürülürken; büyük ölçekli işletmeler katma değerli ürün üretimi ve pazar odaklı değerlendirme biçimlerine yönelmektedir.

Nitekim benzer eğilimler Ünal vd. (2019) tarafından Şırnak ilinde yapılan çalışmada da rapor edilmiştir. Söz konusu çalışmada, üreticilerin büyük çoğunluğunun sofralık ve sıralık üretim yaptığı, sadece bazı ailelerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla şaraplık üretim gerçekleştirdiği belirtilmiştir. Aynı şekilde, Ünal (2021) tarafından Sivas ilinde yapılan çalışmada da üzüm üretiminin büyük oranda aile tüketimi odaklı olduğu tespit edilmiştir. Diyarbakır ili üzerine yapılan çalışmada ise Karataş ve ark. (2016), üzüm üretiminin ağırlıklı olarak sofralık kullanım amacıyla yapıldığını belirtmişlerdir. Bu literatür bulguları, Mardin özelinde ortaya çıkan şaraplık üretim ve katma değerli ürün odaklı yönelimin bölgeye özgü bir farklılaşmayı işaret ettiğini göstermektedir. Tutar ve Karlı (2024) Denizli ilinde yaptıkları çalışmada üretilen üzüm çeşitlerinin %77.2'sinin şaraplık olduğunu bildirmiştir.

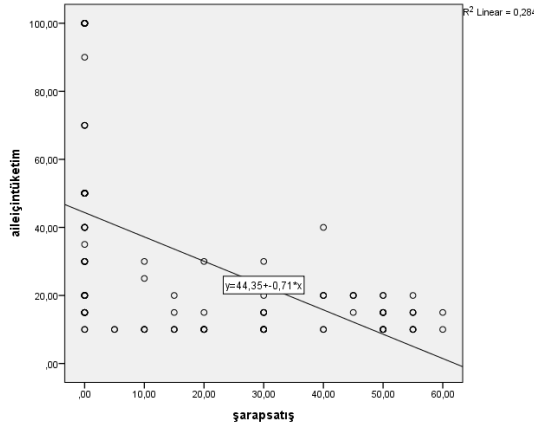
Ek olarak, şaraplık satış ile aile içi tüketim arasındaki ilişkiyi belirlemek amacıyla yapılan korelasyon analizi sonuçları Şekil 2'de sunulmuştur. Sonuçlar, iki değişken arasında istatistiksel olarak anlamlı ve negatif yönlü bir ilişki olduğunu göstermektedir ($r=-0.532$, $p<0.01$). Bu durum, şaraplık üzüm üretiminin arttığı işletmelerde üzümün aile içi tüketim oranının azaldığını göstermektedir. Diğer bir ifadeyle, ticari odaklı

üretim modeli, geleneksel tüketim alışkanlıklarını azaltıcı bir etki yaratmaktadır.

Çizelge 5. Üzümlerin değerlendirilme şekillerine ilişkin ANOVA sonuçları
Table 5. ANOVA results regarding the evaluation methods of grapes

		Kareler Toplamı	df	Kareler Ortalaması	F	p	Post-Hoc (Tukey HSD)
Şaraplık satış	Gruplar arası	5285.0	2	2642.5	6.753	0.002	1 - 2**
	Grup İçi	52042.8	133	391.3			1 - 3*
	Toplam	57327.8	135				
Aile için tüketim	Gruplar arası	32290.0	2	16145.0	30.226	0.000	1 - 2**
	Grup İçi	71041.6	133	534.1			1 - 3**
	Toplam	103331.6	135				
Sofralık olarak satış	Gruplar arası	1674.1	2	837.0	11.692	0.000	1 - 2**
	Grup İçi	9521.3	133	71.6			1 - 3**
	Toplam	11195.4	135				
Pekmez vs. olarak satış	Gruplar arası	3104.4	2	1552.2	3.296	0.040	1 - 3*
	Grup İçi	62642.7	133	471.0			
	Toplam	65747.1	135				
Kurutulmuş olarak satış	Gruplar arası	93.6	2	46.8	0.549	0.579	
	Grup İçi	11340.0	133	85.3			
	Toplam	11433.6	135				

*p<0.05; **p<0.01



Şekil 2. Şaraplık satış ve aile iç tüketim arasındaki korelasyon analizi sonucu

Figure 1. Correlation analysis between wine sales and family consumption

Sonuç

Bu çalışma, Mardin ilinin Artuklu, Midyat, Mazıdağı ve Ömerli ilçelerinde faaliyet gösteren bağıcılık işletmeleri üzerinden, yerel üzüm çeşitlerinin değerlendirilme biçimlerini, üretici profillerini ve üretim kararlarını inceleyerek bölgenin geleneksel tarım yapısına ve güncel eğilimlerine dair önemli bulgular ortaya koymuştur. Elde edilen veriler, sadece tarımsal üretim sürecine değil, aynı zamanda kültürel mirasa, kırsal kalkınmaya ve yerel ekonomiye ilişkin çok yönlü değerlendirmelere imkân tanımaktadır.

Araştırmada tespit edilen 27 farklı üzüm çeşidi arasında Mezrone, Zeyti, Raşegurnik ve İmşebek gibi yerel türler ön plana çıkmakta olup, bu çeşitlerin bölgenin ekolojik koşullarına yüksek düzeyde uyum sağladığı görülmüştür. Özellikle Mezrone çeşidinin hem geleneksel işleme biçimlerine uygunluğu (pekmez, pestil, cevizli sucuk vb.) hem de son yıllarda şarap üretiminde kullanılmaya başlanması, bu çeşidin çok yönlü değerlendirme potansiyelini gözler önüne sermektedir. Araştırma bulguları, üzümün Mardin'de sadece sofralık ya da kurutmalık olarak değil, aynı zamanda artan oranlarda şaraplık olarak da değerlendirildiğini göstermektedir. Nitekim Mardin'de şaraplık olarak değerlendirilen üzüm oranı (%17.2), Türkiye genelinde bildirilen %3'lük oranın oldukça üzerindedir. Bu durum, bölgenin turizm potansiyeli, kültürel kimliği ve üretim dinamiklerinin değişmekte olduğunu ortaya koymaktadır. İşletme büyüklüğü ile ürün değerlendirme biçimleri arasında anlamlı istatistiksel farklılıkların bulunması, üretim kararlarının işletme ölçeği, ekonomik kapasite ve pazara erişim imkânları ile doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir. Küçük işletmelerin ağırlıklı olarak aile tüketimine yönelik üretim yaptığı, orta ve büyük ölçekli işletmelerin ise daha çok katma değerli ürünler (cevizli sucuk, pekmez, pestil) üretmeye yöneldiği belirlenmiştir. Bu farklılıklar, tarım politikalarının ölçek duyarlılığına sahip olması gerektiğine işaret etmektedir. Ayrıca, şaraplık satış ile aile içi tüketim arasında negatif

yönlü anlamlı korelasyonun bulunması, ürün değerlendirme tercihlerinde belirgin bir yönelime işaret etmektedir. Çalışmanın sonuçları, yerel çeşitlerin korunması, işlenmesi ve pazarlanmasına yönelik politika geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir. Özellikle Kerkuş ve benzeri çeşitlerin coğrafi işaret süreçlerine dâhil edilmesi, genetik kaynak olarak kayıt altına alınması ve kırsal kalkınma programlarına entegre edilmesi, bölgesel ekonomiye uzun vadeli katkı sağlayacaktır. Ayrıca, son yıllarda artan sözleşmeli üretim modelleri sayesinde bazı işletmelerin çiftçilerle doğrudan bağlantı kurarak hammadde temin etmesi, üretici gelirinde istikrar sağlayabilecek örnek bir model olarak değerlendirilmelidir. Geleneksel ürünlerin endüstriyel işleme süreçlerine entegre edilmesi, bölgedeki üretim desenini modernize ederken yerel karakteri de koruyabilecek bir yol haritası sunmaktadır. Araştırma aynı zamanda Türkiye bağıcılığı literatürüne özgün bir katkı sunmaktadır. Yerel çeşitlerin üretim ve değerlendirme biçimlerine ilişkin detaylı veriler hem akademik literatür hem de karar vericiler açısından önemli bir başvuru kaynağı niteliğindedir. Bu çerçevede, ilerleyen dönemlerde benzer çalışmaların farklı illerde ve farklı agroekolojik koşullarda gerçekleştirilmesi, ülke genelindeki yerel bağıcılık potansiyelinin haritalanmasına katkı sağlayacaktır. Ayrıca, yerel çeşitlerin fenolik bileşenleri, antioksidan kapasiteleri, aroma profilleri ve endüstriyel uygunlukları üzerine biyokimyasal çalışmaların yapılması da bilimsel ve ticari açıdan önemli çıktılar doğuracaktır. Sonuç olarak bu çalışma, Mardin ilinin zengin bağıcılık mirasını çağdaş tarım ve kırsal kalkınma perspektifleriyle ilişkilendirerek hem bölgesel üretim dinamiklerinin anlaşılmasına hem de yerel ürünlerin katma değerli biçimde değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır. Yerel çeşitlerin çok yönlü değerlendirilmesi, yalnızca bir tarımsal faaliyet değil, aynı zamanda kültürel sürdürülebilirlik ve kırsal yaşamın geleceği açısından da stratejik bir unsur olarak görülmelidir.

Teşekkür

Bu çalışma Mardin Artuklu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri tarafından desteklenmiştir. Proje No: MAÜ.BAP.24.KMY.070

Kaynaklar

Aslan Y, Nothvogel M, Örmeci Kart MÇ, Demirbaş N, 2020. Üzüm Üreticilerinin Biyolojik Mücadele Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi: Honaz İlçesi Örneği. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 57(3).

Aydın S, Sanyürek NK, Çakır A, Yılmaz Ö, 2021. The effects of different altitudes on the phenolic contents and antioxidant activities of some white

grape (*Vitis vinifera* L.) varieties. Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi 14(1): 30-38.

Bilen A, 2019. Mardin Vineyards: A Case of Sustainable Agriculture from Antiquity to the Present. Rural History 2019 – Conference of the European Rural History Organisation (EURHO) in Paris. s.142.

Bottero J, 2005. Eski Yakındoğu Sümer'den Kutsal Kitap'a. Dost Yayınevi, 293s.

Cabaroğlu T, 2023. Türk şarapçılığının durumu ve sorunları. Bahçe 52(Özel Sayı 1): 269-275.

Correia C, Dinis LT, Pinheiro R, Fraga H, Ferreira H, Gonçalves I, Malheiro A, 2014. Climate Change and Adaptation Strategies For Viticulture. Journal of International Scientific Publications: Agriculture & Food 2: 424-429.

Çelik S, 2011. Bağıcılık (Ampeloloji), Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, Cilt 1, 3.Baskı, 423s.

DİKA, 2021. TRC3 Bölgesi'nde Bağıcılığın Geliştirilmesi Raporu. Hazırlayanlar; Binici, T., Gürsöz, S., Odabaşoğlu, M.İ., ve Palabıçak, M.A., Dicle Kalkınma Ajansı Yayını, 107s.

Karadağ G, Karaman AD, Ögüt, S, 2022. Meyve ve Sebzelerde Bulunan Biyoaktif Bileşenlerin Sağlık Üzerine Etkileri. Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy 1(1): 77-90.

Karataş H, Karataş DD, Özdemir G, 2016. Diyarbakır İli Yerel Üzüm Çeşitleri Varlığı ve Değerlendirme Olanakları. Uluslararası Diyarbakır Sempozyumu.2-5 Kasım Diyarbakır. Bildiri Kitabı (3): 2275-2283.

Karataş H, Özdemir G, Karataş D, Örmek G, 2009. Mardin İli Bağıcılığının Mevcut Potansiyeli. Türkiye 7: 5-9.

Kızılaslan N, Somak E, 2013. Tokat İli Erbaa İlçesinde Bağıcılık İşletmelerinde Tarımsal İlaç Kullanımında Üreticilerin Bilinç Düzeyi. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi (4): 79-93.

Nasıroğlu M, 2010. Batılı Seyyahların Gözüyle Mardin ve Çevresi (Mardin, Nusaybin ve Hasankeyf)/Mardin and its Surrounding (Mardin, Nusaybin and Hasankeyf) From the Eyes of Western Travelers (Doctoral Dissertation). Harran Üniversitesi.

Sağlam ÖÇ, Sağlam H, 2018. İnsanlık Tarihinde Üzümün Önemi. Journal of Agriculture 1(2): 1-10.

Tutar İ, Karlı B, 2024. Üzüm Üretimi Yapan İşletmelerin Ekonomik Analizi: Denizli İli Baklan İlçesi Örneği. Meyve Bilimi 11(1): 1-8.

TÜİK, 2024. Türkiye İstatistik Kurumu. Bitkisel Üretim İstatistikleri.
<http://www.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelst> (Erişim Tarihi: 04.04.2025)

Ünal MS, 2021. Sivas İlinde Yöresel Üzüm Çeşitlerinin Değerlendirilme Şekilleri. Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi 10(2): 199-205.

Ünal MS, Sağlam H, Kırkaya H, 2019. Şırnak ili İdil ilçesinde yetiştirilen mahalli üzüm çeşitlerinin değerlendirilme şekilleri. Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi 8(1): 158-162.

Ünal MS, Sezgin H, Uçaş C, 2021. Nusaybin/Mardin yöresi bağcılığına bir bakış: Yöresel çeşitlerin değerlendirilmesi. Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi 10(1): 75-84.

Yalçın N, Gürsöz S, Kara FÖ, 2021. Mardin İli Bağcılığının Mevcut Durumu. Adyutayam Dergisi 9(2): 80-89.

Yamane T, 1967. Elementary Sampling Theory. Prentice Hall, 1st Edition, 405.

