

YEREL GIDA ve COĞRAFI İŞARETLEME KAPSAMINDA SÜRYANI ŞARABI'NIN DEĞERLENDİRİLMESİ

*EVALUATION OF THE SYRIAC WINE IN THE SCOPE OF
LOCAL FOOD AND GEOGRAPHIC INDICATOR*

Hilal ÖZ

Mersin Üniversitesi

ozhlal9@gmail.com

ORCID: 0000-0001-7972-4084

Dr. Öğr. Üyesi Beril DÖNMEZ

Mersin Üniversitesi

berildonmez@mersin.edu.tr

ÖZ

Yapılan bu araştırmanın amacı, yerel gıda ve coğrafi işaretleme kapsamında Süryani şarabının değerlendirilmesidir. Turistik ürünün temel öğeleri arasında; ulaşım, konaklama ve yeme-içme sayılabilmektedir. Yeme-içme kültürünün, tarih boyunca evirildiği ve zenginleştiği görülmektedir. Mardin, şehir olarak tarihi, doğal ve kültürel birikim zengini sayılabilecek özellikte olan bir bölgededir. Bu çalışmada, birçok farklı yönü bir yana bırakıldığında Mardin'e özgü yeme-içme kültürünün önemli bir öğesi olan Süryani şarabı ön plana çıkarılmaktadır. Coğrafi işaret tescili almış Mardin'e özgü ürünler arasında Süryani şarabının olmasının, bölgenin gastronomi ve şarap turizmi bağlamında önemli bir destinasyon haline gelmesine hizmet edebileceği düşünülmektedir. Böylelikle Mardin bölgesinin turizm ekonomisine de katkı da bulunulabilmesi de öngörülmektedir. Aynı zamanda Mardin'de var olan Süryani şarabının coğrafi işaret alabilmesi için teşvik niteliği taşıyan bir çalışma olması açısından da bu araştırma önem arz etmektedir. Çalışmanın kavramsal çerçevesi literatür taramasıyla oluşturulmuştur ve konuyla alakalı 15 bilirkişi ile görüşülmüştür. Görüşme sonrasında elde edilen bilgiler derlenerek ifade edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yerel Gıda, Coğrafi İşaretleme, Mardin, Süryani Şarabı.



MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Makale Geliş

26. 10. 2017

Düzeltilme

10. 12. 2018

Kabul Tarihi

12. 12. 2018

ABSTRACT

The aim of this study is to evaluate the Syriac wine in the context of local food and geographical indicator.

Transportation, accommodation and food and beverages are among the main items of tourist products. It is seen that the culture of food and beverage evolved and enriched throughout history. Mardin is a city that has a feature of being rich in historical, natural and cultural richness. In this study, aside from many different aspects, Syriac wine, which is an important element of Mardin's cuisine culture, is highlighted. It is thought that the presence of Syriac wine among the Mardin-specific products that have received a geographical sign registration may serve to make the region an important destination in the context of gastronomy and wine tourism. Thus, it is foreseen that Mardin region can contribute to tourism economy. This research is also important because it is an incentive for the Syriac wine in Mardin to receive geographical indicator. The conceptual framework of the study was prepared by literature review and interviewed with 15 relevant experts. The information obtained after the meeting was compiled.

Key Words: Local Food, Geographic Indicator, Mardin, Syriac Wine.

GİRİŞ

Yemek sadece biyolojik bir faaliyet değildir. Yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı toplumsal beraberlikler ve davranışlar kültürün beslenme konusundaki önemini ortaya koymaktadır (Beşirli, 2010). Farklı birlikteliklerin harmanlanmasıyla kendine münhasır bir yeme içme kültürü oluşmaktadır. Kültürlere özgü yeme içme alışkanlıklarının sürekliliğinin sağlanması, var olan kültürün, gelecek nesillere doğru aktarılmasıyla mümkün olabilmektedir. Dolayısıyla yerel olan gıdayı savunup, yöresel ürünleri öne çıkarmak ve korumak gerekmektedir.

Yerel ürünlerin korunmasını sağlamada coğrafi işaretlemenin önemli olduğu söylenebilir. Türk Patent Enstitüsü-TPE (2017) tarafından coğrafi işaretleme, *“belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir”* şeklinde tanımlanıp, coğrafi işaretler mahreç işareti ve menşe adı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

Genelde, yerel gıdaların korunması ve yerel ürünlerin kimliklerinin belirlenmesi; özelde Mardin’e özgü yerel ürünlerin özellikle de Süryani şarabının sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından coğrafi işaretleme önemli görülmektedir. Buradan hareketle çalışmanın amacı yerel gıda ve coğrafi işaretleme kapsamında Mardin mutfağı ve Süryani şarabının değerlendirilmesidir.

YEREL GIDA

Yunanca “gaster” (mide) ve “namas” (yasa) kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşan gastronomi terimi; *“ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini”* ifade etmektedir (Erdem ve Kemer, 2016: 4). Türkler, Orta Asya’dan Anadolu’ya göç ettikten sonra tarihsel geçmişlerinin de etkisiyle zengin bir kültüre sahip olmuşlardır. Birçok coğrafi bölgenin yeme içme kültürünü kendi kültürleriyle harmanlamışlardır. Bu bağlamda, Orta Asya göçebe insanının; et ve mayalanmış süt ürünlerini, Mezopotamya’nın tahıllarını, Akdeniz’in sebze ve meyvelerini, Güney Asya’nın baharatını birlikte kullanması zengin bir Türk yeme-içme kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Güler, 2010).

Zengin bir mutfağa sahip olan Türkiye’de yöresel birçok ürün yer almaktadır. Gastronomi turizmi içerisinde yer alan yiyecek içecek deneyiminin en önemli unsurlarından biri de yöresel mutfak kavramıdır. Yerel ürünler; yöresel pişirme tekniklerinin ve pişirme araçlarının

Yerel Gıda ve
Coğrafi İşaretleme
Kapsamında
Süryani Şarabının
Değerlendirilmesi

kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerden de ortaya çıkabilen aynı zamanda yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin tamamı olarak ifade edilmektedir (Şengül ve Türkay, 2016).

Yerel gıdalar, turizm bağlamında önemli bir turistik çekicilik kaynağı olmaktadır ve gelen ziyaretçiler tarafından yoğun ilgi görmektedir. Turistik destinasyonlar için temel çekicilik unsuru olarak görülen yerel gıdalar aynı zamanda destekleyici unsur olarak da değerlendirilmektedir (Kodaş ve Özel, 2016).

Bu bağlamda yerel ürün kavramı; *“belirli bir coğrafi bölgede yer alan, karakteristik özellikleriyle çevreden ayrılan bir yer, sınırlı bölüm”* olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2009). Yöre kavramına bağlı olarak yöresel ürünler, farklı bölgelerde üretilen ve üretildiği yöreye özgü tat, aroma ve bileşim gibi özelliklere sahip olan ürünler olarak da tanımlanmaktadır (Kelemci, Schneider ve Ceritoğlu, 2010).

Hilal Öz ve
Beril Dönmez
2 (2) 2018

Saatçı, Gülü ve Demirbulat (2016), yöresel kültürün tanıtılıp, yöreye özgü ürünlerin ulusal veya uluslararası boyutta pazarlanabilmesinin, o bölgenin ekonomisinin de hareketlenmesine katkı sağlayabileceğini ifade etmektedir. Yöresel tanıtma; yöresel ürünlere, çekiciliklere, aktivitelere, olaylara ve olanaklara dayalı yapılandırılmış mesajların yöreye karşı olumlu bir tutum ve davranış kazandırmak üzere kitle iletişim araçlarıyla hedef kitlelere gönderilmesidir.

• 262

Yöresel tanıtma; yöre için olumlu bir imaj yaratmak, yöresel çevreyi korumak, yüksek gelirli turistleri yöreye çekmek, turizm gelirlerinden daha fazla pay almak, yörenin pazar payını korumak, turistlerin ortalama harcamalarını artırmak, turizm işletmelerinin ortak hareketlerini sağlamak, daha çok turist çekmek, yöresel kalkınmayı artırmak, yöresel ürün kalitesini ve çeşitliliğini artırmak, yöresel ürünlerin daha çok kullanılmasını sağlamak amacıyla yapılabilmektedir (Saatçı, Gülü ve Demirbulat, 2016). Buradan hareketle, yerel bir ürünün tanıtımının yapılmasının; bölgenin olumlu çıkarlarına katkı sağlaması, ekonomisini canlandırması, ulusal ve uluslararası anlamda imajını iyileştirmesi adına önemli olduğu söylenebilir.

COĞRAFI İŞARETLEME

Coğrafi işaretleme; yerel ürünlerin korunarak, bozulmadan gelecek nesillere aktarılmasını sağlayan bir dizi yasal önlem olarak ifade edilmektedir. Herhangi bir bölge veya yöreye özgü bir ürünün bu kapsamda değerlendirilebilmesi için tamamen o flora ya da en az bir özelliğiyle o yere bağlı olması gerekmektedir (Şahin, 2013). Kültürel mirasın korunması noktasında önemli olan yöresel ürünler ile üretildikleri yer arasında güçlü bir bağ bulunmaktadır. Bu ürünlerin taklitlerinden korunması ve haksız

rekabete uğramaması için birçok ülkede yasal düzenlemeler yapılmaktadır. Yöresel kavramı, coğrafi işaret koruması ve bunun alt başlığı olan menşe ve mahreç adı koruması olarak uluslararası sözleşmelerde yerini almıştır (Meral ve Şahin, 2013).

Türkiye’de coğrafi işaretlerle ilgili gelişmeler 1995 yılında Dünya Ticaret Örgütüne üye olunması ile başlamıştır. Bu üyelikle birlikte Türkiye, Avrupa Birliği’nin coğrafi işaretlere ilişkin 2081/1992 sayılı Konsey Tüzüğünden esinlenilerek 1995 yılında 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnameyi kabul etmiştir. Böylece daha önceden haksız rekabet hükümleri ile dolaylı olarak korunan coğrafi işaretlere etkin ve özel bir koruma sağlanmıştır (Kan, Gülbuçuk ve Küçükçongar, 2012).

Coğrafi işaretlerin tescillenmesinden sorumlu kurum, Türkiye’de Türk Patent Enstitüsü’dür. Türkiye’de 2017 yılı Şubat ayı itibari ile 200 tescilli coğrafi işaret olup, 300 başvuru da değerlendirilme sürecindedir. İşaretlerin çoğunluğu halı, kilim vb. ürünlerden oluşmaktadır ve bunu işlenmemiş tarımsal ürünlerle gıdalar takip etmektedir (TPE, 2017).

Coğrafi işaret korumasının doğrudan ve dolaylı sağladığı çeşitli yararlar bulunmaktadır. Her şeyden önce coğrafi işaretler yoluyla belirli bir yörede üretilen ürünlerin doğallığı ve kalitesinin sürdürülebilirliği koruma altına alınmaktadır. Coğrafi işaretler; ürünün kaynaklandığı coğrafi bölgeyi ve ürün kalitesini garanti etmeleri, ürünün tanınmışlığını ve katma değerini artırmaları, ait oldukları yöreye ekonomik katkı sağlamaları, üretici ve tüketicileri korumaları açısından önem taşımaktadır (Akın, 2006).

Türkiye’de geleneksel ve yöresel birçok ürünün var olması ve bu ürünlerin kendine has özellikleri olması, gelişen dünya ticareti sürecinde bu değerlerin korunma olgusunu gündeme taşımıştır. Bu bağlamda yöresel ve geleneksel ürünlere ait bilgilerin belirli bir plan dâhilinde toplanması ve koruma altına alınması önem arz etmektedir (Orhan, 2010).

Ürünler koruma altına alınırken iki şekilde tescillenmektedir. Bu bağlamda coğrafi işaretler “mahreç” ve “menşe” olarak ikiye ayrılmaktadır. Ürünün, coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanması, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumu “mahreç” işaretini belirtmektedir (TPE, 2017).

Ürünün; coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanması, tüm veya esas nitelik özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğa ve beşeri unsurlardan kaynaklanması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge

sınırları içinde yapılması durumu ise “menşe” adını belirtmektedir. Bir bölgeye ait olan yerel bir ürüne bu işaretlerin verilmesi ile yöresel ürünlerin kimliklerinin korunması sağlanabilmektedir. Böylelikle yerel ürünlerin unutulması da coğrafi işaretleme ile engellenebilmektedir (TPE, 2017).

MARDİN MUTFAĞI

Mardin ili, Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde, tarımın doğduğu “Bereketli Hilal” olarak bilinen coğrafyada konumlanmaktadır. Geçmişten bugüne değin Mardin’in; Türkler, Araplar, Kürtler, Süryaniler, Ermeniler ve Yezidiler gibi çok sayıda kültüre ev sahipliği yaptığı bilinmektedir (Günel, 2005). Tarihte yerini alan tüm uygarlıklar, bu uygarlıkların oluşmasına zemin hazırlayan topluluklar; yaşadıkları bölgelerin coğrafi koşullarına ve var olan çeşitliliğe göre yemekler yapmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Hilal Öz ve
Beril Dönmez
2 (2) 2018

Mardin’in kendine has yemekleri, bölgede yetiştirilen bitkisel çeşitlilik ve yaşam tarzının belirleyiciliğiyle yöresel bir imaj kazanmıştır. Midyat kavunu, üzümü, Yeşilli kirazı ve Derik zeytini Mardin’e özgü ürünler arasındadır. Ayrıca bölgenin bitki örtüsü ve coğrafi yapısına bağlı olarak üretimi yapılan ürünlerin de öne çıktığı görülmektedir. Örneğin, buğdaya bağlı üretilen bulgurun, Mardin mutfağında oldukça ön planda olduğu bilinmektedir (Sarbağ, 2015).

• 264

Bulgurdan elde edilen içli köfte (haşlanmış içli köfteye ikbebat, kızartılmışına ise irok denilmektedir) Mardin mutfağında önemli bir yere sahiptir. İşkembe dolması (kibbeh), sembusek/semsek/, bacanak çorbası, katıklı dolma, erik yahnisi, peynir helvası, belloğ adı verilen mercimekli köfte, babağannuç (bir tür imambayıldı) ve günümüzde daha çok yaşlı kadınların yaptığı kaburga dolması en önemli yöresel yemekler olarak sayılabilir (Günel, 2006).

Gürbüz, Özaltaş, Serçek ve Toprak (2017) tarafından yapılan çalışmada; Mardin’in çok eski bir yerleşim merkezi olması, çok kültürlü yapısı, yemeklerde kullanılan ana maddelerin ve katkı maddelerinin bölgede yetişiyor olması dolayısıyla zengin yemek çeşitlerinden oluşan bir mutfağa sahip olduğundan bahsedilmektedir. Yine bu çalışmada; ikide (cevizli sucuk), kitel rıha, kahiye, alluciye, harire, selcemiye, mulebbes, mekbuse peyniri, şeredin, goşte maksut, incasiye, erik suyu, meyan kökü şerbeti, Süryani şarabı ve hurma tatlısı öne çıkan Mardin mutfağı öğeleri arasında sayılmaktadır.

Mardin mutfağında öne çıkan bazı yöresel yiyeceklerin TPE (2017) tarafından coğrafi işaretlenmesinin yapıldığı görülmektedir. Bunlar; Mardin kaburga dolması, Mardin sembusek, Mardin ikbebet, Mardin imlebes, Mardin kibe, şeklinde sıralanmaktadır. Bu ürünler yanında, yukarıda sayılan

diğer önemli yöresel ürünlerin de coğrafi işaretleme yoluyla korunması gerektiği düşünülmektedir. Bu çalışmada ise özellikle Süryani şarabı üzerinde durulmaktadır.

Süryani Şarabı

Süryanilerin kökeni, Mezopotamya'nın en eski tarihsel dönemine (yaklaşık 5000 yıl öncesine) kadar inmekte ve orada kaybolmaktadır. Mezopotamya'da yeşeren ve uygarlığın gelişiminde önemli rol üstlenen eski Mezopotamya halklarının mirasçısı olan Süryaniler; Hıristiyanlığı kabul ettikten sonra, coğrafyayı istila edenlerin baskıları ve egemenlikleri nedeniyle başlangıçtaki etkinliklerini kaybetmiştir ve günümüzde dünyanın değişik bölgelerinde dağınık halde yaşamaktadır (Süryaniler, 2017).

İnançlarına bağlı bir toplum olan Süryanilerin kültüründe şarap, önemli bir yer tutmaktadır. Şarapçılık, eski Mezopotamya ve Anadolu kültürünün önemli öğelerinden biridir (Süryani Şarabı, 2017). Süryaniler, sanatın birçok dalında olduğu gibi; tarım ve bağcılıkta da başarılı sayılmaktadır. Midyat ve Adıyaman bölgelerinde geniş bağlara sahip olmaları ve bağcılığa önem vermeleri Süryanileri şarapçılık alanında geliştirmiştir. Süryanilerin eskiden beri evlerinde şarap ürettikleri bilinmektedir. Şarapçılıkta her geçen gün gelişen Süryaniler, kurdukları şarap fabrikalarında profesyonel üretim de yapmaktadır (Küçük, 2008: 43).

Süryani şarabı ile ilgili literatürün sınırlı/dolaylı olması nedeniyle bu çalışmada, 15 bilirkişi ile görüşülmüş ve Süryani şarabı hakkında ilk ağızdan bilgi toplanmıştır. Elde edilen bilgiler aşağıda özetlenmektedir.

Mardin Süryani şarabı, diğer şarap türlerinden bazı temel özellikleri bakımından ayrılmaktadır. Bu özellikler; kullanılan üzüm çeşidi, üretim şekli ve saklama koşulları olarak sıralanabilir.

Süryani şarabı, Mardin Midyat bölgesindeki üzüm bağlarında yetişen "mezrone" ve "kerkuş" üzümlerinden elde edilmektedir. Bu iki üzüm çeşidi ile beyaz; "öküzgözü" ve "boğazkere" üzümlerinden ise kırmızı şarap üretilmektedir. "Mahlep" adı verilen böğürtlenimsi bitki ise şarap yapımında aroma vermek amacıyla kullanılmaktadır.

Turabdin adı verilen bölgede yaşayan Süryaniler, hala geleneksel yöntemlerle, ev ortamında şarap üretimine devam etmektedir. Toplanan üzümlerin dezenfekte edilmesi için kükürt dioksit maddesi kullanılmaktadır. Orijinal Süryani şarabı yapımında, hiçbir katkı maddesi kullanılmamaktadır. Bölgede yetişen mezrone ve kerkuş üzüm türlerinde şeker oranı yüksek olduğu için ilave şeker kullanılmamaktadır.

Süryanilere ait birçok üzüm bağı bulunmaktadır. Bu bağlardan toplanan üzümler, kesinlikle suyla temas etmeden çuvallarda ezilerek süzdürülmekte ve cibre adı verilen fermantasyon ile güneşte bekletme işlemi gerçekleştirilmektedir. Cibre fermantasyonu, Süryani şarabını fabrikasyon üretimden ayıran özellikler arasındadır. İlave bir maya kullanılmamaktadır.

Süryani şarabını diğer şaraplardan farklı kılan bir diğer özellik de, bekletme işleminin meşe fıçılarda yapılmasıdır. Coğrafi işaretleme yapılmış olan Mardin taşından inşa edilmiş kilise vb. mekânlarda Süryani şarapları muhafaza edilmektedir. Bu taşın özelliği, yazın serin, kışın ise sıcak olmasıdır.

Günümüzde hala geleneksel yöntemlerle yapımı sürdürülen bu şarap türü, bölgenin kendine özgü üzümlerinden üretilmektedir. Bölgeyi ziyaret eden yerli ve yabancı misafirlerin Süryani şarabına ilgi duyarak tadım yaptıkları görülmektedir. Bu bağlamda Süryani şarabının, bölgesel anlamda önemli bir yere sahip olduğu düşünülmektedir.

SONUÇ

Bu çalışmada yerel gıda ve coğrafi işaretleme kavramlarından hareketle Mardin mutfağı ve özellikle de Süryani şarabı değerlendirilmektedir. Bu bağlamda gastronomi kavramının çıkış noktası, geçmişten günümüze yeme-içme kültürünün değişime uğraması ve zamanla geliştirilen çeşitli akımların gastronomiye olan etkileri önemli görülmektedir.

Yerel gıda anlamında ülke olarak zengin bir yeme-içme kültürüne sahip olduğunu söylemek mümkündür. Anadolu'ya göçle birlikte, farklı toplumlarla etkileşimde bulunulması, yeme-içme kültürünü de zenginleştirmektedir. Yerel ürünlerin, kimliklerini korumak ve unutulmaya yüz tutmasını engellemek üzere coğrafi işaretleme önemi ortaya çıkmaktadır.

Mardin'e genel anlamda bakıldığında zengin bir yeme-içme kültüründen söz etmek yanlış olmayacaktır. TPE'ye kayıtlı altı ürünün (kaburga dolması, kibe, sembusek, ikbebet, imlebes ve Mardin taşı) varlığı, Mardin'de coğrafi işaretleme konusunda da farkındalık olduğunun göstergesi sayılabilir. Bu noktada Mardin'de en az tescillenmiş yiyecekler kadar önemli ve köklü bir kültür olan şarap üretiminin de es geçilmemesi gerektiği düşünülmektedir.

Coğrafi işaret alan tescilli ürünler içerisinde; rakı (2009) ve Türk rakısı (1996) bulunmaktadır. Bunun yanında genellikle bölgelere özgü üzüm çeşitlerine coğrafi işaret tescili alındığı görülmektedir. Kalecik Karası Üzümü (2005) ve Elazığ Öküzgözü Üzümü (2007) özellikle şarap üretiminde kullanılan üzümler anlamında coğrafi işaret tescili almış ürünler arasındadır. Ayrıca başvuru aşamasındaki coğrafi işaretler arasında Yeniköy Şarabı

bulunmaktadır. Dolayısıyla bölgede yetişen ve şarap üretiminde kullanılan “mezrone” ve “kerkuş” üzümleri veya doğrudan Süryani Şarabı için coğrafi işaret tescili başvurusu için bir engelin bulunmadığı söylenebilir.

Coğrafi işaret başvurusu yapmak için yetkili kurumun (TPE) internet sitesinde işlem formları arasında yer alan Coğrafi İşaret Tescili Başvuru Formu elektronik ortamda eksiksiz olarak doldurulmalıdır. Bu formda; ürünün hangi ürün grubuna dâhil olduğuna dair bilgi, ürünün tanımı, ürünün ve gerekli hallerde hammaddesinin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşsal özelliklerini açıklayan teknik bilgi ve belgeler vb. bilgiler bulunmaktadır. Tescil başvurusu yapılan coğrafi işarete veya geleneksel ürün adına ait başvuru Kurum tarafından değerlendirilir.

TPE’ye (2017) göre “Tüketiciler söz konusu yöre adıyla satılan ürünleri o yöre adına duydukları güven nedeniyle, diğer yerlerde üretilenlere tercih edebilirler. Bu nedenle bir ürün için belirli bir kalite ve aitlik işareti haline gelmiş yer adlarının coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı olarak koruma altına alınmasında o yöre halkının menfaatlerinin korunması açısından büyük fayda vardır”. Şarap turizmi için de uluslararası anlamda ilgi duyulabilecek bir ürün olan Süryani şarabının, gerekli başvuru şartları yapılarak koruma altına alınabilmesi bu çalışma da önerilmektedir. Böylelikle bölgenin gastronomi turizmi açısından daha fazla önem kazanması ve dikkat çekmesi sağlanabilecektir.

Mardin’in tarihi, doğal ve kültürel birikimi ile birlikte yöre ile özdeşleşmiş olan Süryani şarabı da turistik çekicilikler arasında sayılabilir. Zengin Mardin mutfağının tamamlayıcısı niteliğinde değerlendirilebilecek olan Süryani şarabının, coğrafi işaretleme ile sürdürülebilirliğinin garanti altına alınabilmesi mümkün görülmektedir. Bu bağlamda Mardin’in; hem tarihi, doğal ve kültürel birikimi hem de tescilli ürünlerinden aldığı güçle gastronomi ve şarap turizmi açısından önemli bir destinasyon olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca toplam altı ürüne coğrafi işaret tescili alınmasına rağmen, Süryani şarabı için herhangi bir başvuru yapılmamış olmasının nedenlerinin araştırılması önerilmektedir. Ayrıca konuyla alakalı yeterli sayıda bilirkişi ile görüşülmemesi de araştırmanın sınırlılıkları arasında söylenebilmektedir. Konuyla alakalı yapılacak olan diğer çalışmalarda, daha fazla bilirkişi ile görüşülüp daha zengin bir içerik ortaya çıkarılması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Akın, E. B. (2006). Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş Malatya kayısının teknolojik özelliklerinin saptanması ve gıda güvenliği açısından araştırılması. Yayınlanmamış doktora tezi. Hacettepe Üniversitesi.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Erdem, Ö. ve Kemer, A. K. (2016). Mutfaktaki yeni eğilimlerden olan moleküler gastronomi konusunda Ankara ilindeki 4 ve 5 yıldızlı otellerin mutfak personeli ile aşçılık alanında yükseköğrenim gören öğrencilerin bilgi ve görüşlerinin belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 3-16.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 24-30.
- Günel, V. (2005). Mardin ilinde kültürel turizm potansiyeli. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (11), 93-124.
- Günel, V. (2006). Mardin ilinde kültürel çekicilikler ve turizm amaçlı kullanım kolaylıkları. Yayınlanmamış doktora tezi. Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Gürbüz, S., Özaltaş Serçek, G. ve Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO yaratıcı şehirler ağında "Gastronomi kenti" olabilirliliğine ilişkin paydaş görüşleri". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136.
- Kan, M., Gülbuçuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 93-101.
- Kelemci Schneider, G. ve Ceritoğlu, A. B. (2010). Yöresel ürün imajının tüketici satınalma davranışı ve yüksek fiyat ödeme eğilimi üzerindeki etkisi. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, (6), 29-52.
- Kodaş, D. ve Özel, Ç. (2016). Yerli ziyaretçilerin yerel yiyecek tüketim güdülerinin belirlenmesi: Beypazarı örneği. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(1), 83-96.
- Küçük, Z. G. (2008). Mardin ve çevresinde süryaniler. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Çukurova Üniversitesi. Adana.
- Meral, Y. ve Şahin, A. (2013). Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algısı: Gemlik

zeytini örneği. *KSÜ Doğa Bil. Dergisi*, 16(4), 16-24.

Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde "coğrafi işaretlerin kullanımı": İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.

Saatçı, G. ve GÜDÜ Demirbulat, Ö. (2016). Yöresel yemeklerin broşürlerde tanıtım unsuru olarak kullanılmasının analizine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(2), 1999-2006.

Sarbağ, Ç. (2015). *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. Adıyaman Üniversitesi, Adıyaman.

Süryani Şarabı. (2017). Temmuz 20, 2017 tarihinde <http://suryanisarabi.com/index.php/suryani-kimdir> adresinden alındı

Süryaniler, Renkler Solmasın, Kültürler Kaybolmasın. (2017). Temmuz 20, 2017 tarihinde <http://www.suryaniler.com/konuk-yazarlar.asp> adresinden alındı.

Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve vize (Kırklareli)'nin Coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.

Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi (The Evaluation of Mediterranean Cuisine as a Gastronomic Tourism Product). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (24), 86-99.

TPE. (2017). 03 06, 2017 tarihinde www.turkpatent.gov.tr: <http://www.turkpatent.gov.tr/TurkPatent/> adresinden alındı.

Yerel Gıda ve
Coğrafi İşaretleme
Kapsamında
Süryani Şarabının
Değerlendirilmesi