



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Uğur ZEREN

ANADOLU'NUN BAĞCILIK VE ŞARAP MİRASININ İNCELENMESİ: EGE
BÖLGESİ ÖZELİNDE BİR ROTA ÖNERİSİ

Turizm Rehberliği Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2023



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Uğur ZEREN

ANADOLU’NUN BAĞCILIK VE ŞARAP MİRASININ İNCELENMESİ: EGE
BÖLGESİ ÖZELİNDE BİR ROTA ÖNERİSİ

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Nurşah ŞENGÜL

Turizm Rehberliği Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2023

T.C.
Akdeniz Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne,

Uğur ZEREN 'in bu çalışması, jürimiz tarafından Turizm Rehberliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Prof. Dr. Burhanettin ZENGİN

Üye (Danışmanı) : Dr. Öğretim Üyesi Nurşah ŞENGÜL

Üye : Dr. Öğretim Üyesi Hava KESKİN

Tez Başlığı: Anadolu'nun Bağcılık ve Şarap Mirasının İncelenmesi: Ege Bölgesi Özelinde Bir Rota Önerisi

Tez Savunma Tarihi : 13/03/2023

Mezuniyet Tarihi : 14/12/2023

AKADEMİK BEYAN

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Anadolu'nun Bağcılık ve Şarap Mirasının İncelenmesi: Ege Bölgesi Özelinde Bir Rota Önerisi” adlı bu çalışmanın, akademik kural ve etik değerlere uygun bir biçimde tarafımdan yazıldığını, yararlandığım bütün eserlerin kaynakçada gösterildiğini ve çalışma içerisinde bu eserlere atıf yapıldığını belirtir, bunu şerefimle doğrularım.

Uğur ZEREN





T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



11 / 12 / 2023

TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU BEYAN BELGESİ

Öğrenci Bilgileri	
Adı-Soyadı	Uğur ZEREN
Öğrenci Numarası	202052073004
Anabilim Dalı	Turizm Rehberliği
Programı	Turizm Rehberliği
Danışman Öğretim Üyesi Bilgileri	
Unvanı, Adı-Soyadı	Dr. Öğr. Üyesi Nurşah ŞENGÜL
Yüksek Lisans Tez Başlığı	ANADOLU'NUN BAĞCILIK VE ŞARAP MİRASININ İNCELENMESİ: EGE BÖLGESİ ÖZELİNDE BİR ROTA ÖNERİSİ
Turnitin Bilgileri	
Ödev Numarası	2255486978
Rapor Tarihi	11.12.2023
Benzerlik Oranı	Alıntılar hariç: %5 Alıntılar dahil: %8
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE, Yukarıda bilgileri bulunan öğrenciye ait tez çalışmasının a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana Bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 114 sayfalık kısmına ilişkin olarak Turnitin adlı intihal tespit programından Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esaslarında belirlenen filtrelemeler uygulanarak yukarıdaki detayları verilen ve ekte sunulan rapor alınmıştır. Danışman tarafından uygun olan seçenek işaretlenmelidir: (x) Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşmıyor ise: Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporunun doğruluğunu onaylarım. () Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşıyor, ancak tez/dönem projesi danışmanı intihal yapılmadığı kanısında ise: Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporunun doğruluğunu onaylar ve Uygulama Esaslarında öngörülen yüzdelik sınırlarının aşılmasına karşın, aşağıda belirtilen gerekçe ile intihal yapılmadığı kanısında olduğumu beyan ederim.	
Gerekçe:	
Benzerlik taraması yukarıda verilen ölçütlere uygun olarak tarafımca yapılmıştır. İlgili tezin orijinallik raporunun uygun olduğunu beyan ederim.	
Danışman Öğretim Üyesi Unvanı, Adı-Soyadı İmza	

“in vino veritas...”
Hakikat şaraptadır...



İÇİNDEKİLER

ŞEKİLLER LİSTESİ.....	III
TABLOLAR LİSTESİ.....	IV
RESİMLER LİSTESİ.....	V
KISALTMALAR LİSTESİ.....	VI
ÖZET.....	VII
SUMMARY.....	VIII
TEŞEKKÜR.....	IX
ÖNSÖZ.....	X
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

ANADOLU’NUN BAĞCILIK VE ŞARAP MİRASI

1.1. Tarih Öncesi Dönemlerde Üzüm, Şarap ve Anadolu.....	3
1.1.1. Neolitik Dönem’de Dünya’da Üzüm ve Şarap.....	4
1.1.2. Neolitik Dönem’de Anadolu’da Üzüm ve Şarap.....	6
1.2. Kalkolitik Dönem’de Anadolu’da Üzüm ve Şarap.....	7
1.3. Tunç Çağı’nda Anadolu’da Üzüm ve Şarap.....	8
1.3.1. Hitit İmparatorluğu Yasalarında Bağcılık ve Şarap.....	10
1.3.2. Hitit Metinlerinde Üzüm ve Şarap.....	12
1.3.3. Hitit İmparatorluğu’nda Şarap Libasyonu.....	14
1.4. Antik Çağlarda Bağcılık ve Şarap.....	17
1.4.1. Minos ve Miken Uygarlıklarında Şarap.....	17
1.4.2. Arkaik Dönem’de Şarap.....	18
1.4.3. Klasik Dönem’de Şarap.....	21
1.4.4. Roma Dönemi’nde Şarap.....	21
1.4.5. Doğu Roma İmparatorluğu’nda Şarap.....	23
1.5. Osmanlı Dönemi’nde Şarap.....	24
1.5.1. İslam Hukuku’na Göre Şarap.....	25
1.5.2. Osmanlı Devleti Hukuk Kurallarına Göre Şarap.....	26
1.6. Cumhuriyet Dönemi’nde Bağcılık ve Şarap.....	27
1.6.1. Günümüzde Türkiye’nin Bağcılık Faaliyetleri.....	28
1.6.2. Türkiye’deki Şarap Müzeleri.....	31

İKİNCİ BÖLÜM

BİR KÜLTÜREL MİRAS UNSURU OLARAK ŞARAP VE EGE BÖLGESİNİN ŞARAP VE BAĞCILIK MİRASI

2.1.Şarap ve Bağcılık Mirasının Bir Kültürel Miras Olarak Değerlendirilmesi.....	34
2.2.Bağcılık ve Şarap Mirasını Korumak İçin Faaliyet Yürüten Organizasyonlar.....	35
2.2.1. UNESCO.....	35
2.2.2. Vitour Landscape Projesi.....	37
2.2.3. Kiev Initiative.....	34
2.3. Dünyada Koruma Altına Alınan Şarap Bölgeleri.....	38
2.3.1. Saint Emilion.....	38
2.3.2.Wachau Kültürel Peyzaj Alanı.....	39
2.3.3. Alto Douro.....	39
2.3.4. Ren Vadisi.....	40
2.3.5. Tokaj.....	41
2.3.6. Pico Adası Bağları.....	42
2.3.7 Lavaux Bağları.....	43
2.3.8.Langhe, Roero ve Monferrato.....	39
2.4. Ege Bölgesi'nin Şarap ve Bağcılık Mirası.....	40
2.4.1. Tunç Çağı'nda Ege Bölgesi'nde Şarap.....	41
2.4.2. Ege Bölgesi'ndeki Antik Yerleşmelerde Şarap.....	42

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

KÜLTÜR TURİZMİ KAPSAMINDA EGE BÖLGESİ'NDE ŞARAP MİRASI ROTASININ OLUŞTURULMASI

3.1 Kültür Rotaları Kavramı	49
3.2 Araştırmanın Amacı.....	60
3.2.1 Araştırmanın Problem Cümlesi.....	60
3.2.2 Araştırmanın Alt Problem Cümleleri.....	60
3.3. Araştırmanın Önemi ve Gerekçesi.....	61
3.4. Araştırmanın Yöntemi.....	62
3.5. Yarı Yapılandırılmış Görüşme.....	63
3.6 Örneklem ve Veri Geliştirme.....	63
3.7. Araştırma Verilerinin Analizi.....	65
3.8. Bulgular.....	66
3.8.1. Şarap ve Bağcılık Mirasının Bir Kültürel Miras Ögesi Olarak Değerlendirilmesi.....	66
3.8.2. Anadolu'nun Şarap Mirası.....	67
3.8.3. Şarap Turizmi ve Şarap Mirasının Turizme Katkısı.....	72
3.8.4. Türkiye'de ve Dünyada Bulunan Şarap Rotaları.....	75
3.8.5. Ege Bölgesi'nin Şarap ve Bağcılık Mirası.....	78
3.9. Ege Bölgesi'nde Şarap Mirası Rotasının Oluşturulması.....	79

SONUÇ VE ÖNERİLER.....	85
KAYNAKÇA.....	89
ÖZGEÇMİŞ.....	99



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1. Öne Çıkan Ülkelerde Bağ Yüzeyi Alanları 2000-2022 Yılları İstatistikleri.....	30
Şekil 1.2. 2022 Yılı Bağ Alanlarının Yüzey Dağılımı.....	30
Şekil 1.3. Dünyada Yaş Üzüm Üretimi Yapan Ülkelerin Yıllara Göre İstatistikleri.....	31
Şekil 3.1. ÇEKÜL’e Göre Rotaların Sınıflandırılması.....	49
Şekil 3.2. “Şarap Mirası Araştırılmaya Değer Bir Konu Mudur?” Sorusuna Gelen Cevapların Tematik Analizi.....	67
Şekil 3.3. Anadolu’da Bağcılık ve Şarap Mirası İçin Önem Taşıyan Bölgeler.....	70
Şekil 3.4. Şarap ve Bağcılık Mirasını Korumak İçin Gerçekleştirilebilecek Faaliyetler.....	71
Şekil 3.5. Şarap Turizmine Katılma Motivasyonu.....	74
Şekil 3.6. Şarap Rotasından Beklentilerin Tematik Analizi.....	77
Şekil 3.7. Ege Bölgesi’nde Şarap Tarihi Hakkında Ziyaret Edilmek İstenilen Merkezler.....	79

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1.1. Türkiye Üzüm Verileri.....	29
Tablo 1.2.Üzüm Destekleri.....	29
Tablo 2.3. UNESCO Dünya Miras Listesi Şarap Mirası Bölgeleri.....	35
Tablo 3.1. Türkiye’deki Kültür Rotaları.....	52
Tablo 3.2. ICOMOS’a Göre Rotaların Sınıflandırılması.....	54
Tablo 3.3. ICOMOS Listesine Dahil Edilecek Rotaların Planlama Aşaması.....	56
Tablo 3.4. ICOMOS Kültürel Rotalar Tüzüğü’ne Göre Rota Planlama Süreci.....	57
Tablo 3.5. ÇEKÜL Kültür Rotaları Planlama Rehberi Rota Hazırlama Süreci.....	58
Tablo 3.6. Çalışma Grubunun Demografik Özellikleri.....	65
Tablo 3.7. Şarap ve Bağcılık Mirasının Değer Algısının Ölçülmesi.....	66
Tablo 3.8. Dünyada Şarap ve Bağcılık Mirası Üzerine Yapılan Araştırmaların Yeterliliğinin Ölçülmesi.....	68
Tablo 3.9. Şarap Mirası Destinasyonlarının/Merkezlerinin Koruma Altına Alınması.....	69
Tablo 3.10. Anadolu’nun Bağcılık ve Şarap Mirası Hakkındaki Kaynakların Yeterliliğinin Ölçülmesi.....	70
Tablo 3.11. Şarap Mirasının Şarap Turizmine ve Aktivitelerine Katılma Motivasyonuna Etkisinin Ölçülmesi.....	75
Tablo 3.12. Şarap Mirasının Şarap Turizmine Etkisinin Ölçülmesi.....	75
Tablo 3.13. Türkiye’de ve Dünyada Bulunan Şarap Rotalarının İlgi Çekiciliğinin Ölçülmesi..	76
Tablo 3.14. Şarap Rotalarında Şarap ve Bağcılık Mirası ile İlgili Unsurların Çekiciliğinin Ölçülmesi.....	76

GÖRSELLER LİSTESİ

Resim 1.1 Geyik Formlu Riton.....	15
Resim 1.2. İvriz Kaya Anıtı.....	16
Resim 1.1. Kutman Şarap Müzesi.....	31
Resim 1.3. Atatürk Orman Çiftliği Müzesi.....	32
Resim 1.4. OLEATRIUM Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi.....	33
Resim 1.5. Asmadan Bağcılık Tarihi Müzesi.....	33
Resim 2.1. Bağlararası Yerleşimi.....	47
Resim 3.1. Ege Bölgesi'nde Şarap Mirası Rotası Önerisi.....	80
Resim 3.2. Urla Bağ Yolu.....	81
Resim 3.3. Çeşme-Bağlararası-Ovacık-Manastır Yürüyüş Parkuru.....	82
Resim 3.4. Çal Bağ Rotası.....	83

KISALTMALAR LİSTESİ

Akt.	: Aktaran
ÇEKÜL	: Çevre ve Kültür Değerlerini Koruma Vakfı
Çev.	: Çeviren
Ed.	: Editör
ICOMOS	: International Council on Monuments and Sites
s.	: Sayfa
OIV	: International Organisation of Vine and Wine
TADAB	: Tütün Ve Alkol Dairesi Başkanlığı
UNESCO	: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
VEWHV	: Vitour European World Heritage Vineyards
vd.	: Ve diğerleri
yy	: Yüzyıl

ÖZET

Şarap, insanlık tarihinin başından beri sosyal ve kültürel değere sahip olan bir içecektir. Bu önem insanlığın inanç ve sanat dünyasına, ticari hayatı ile günlük hayatına doğrudan etki etmiştir. Sarhoş edici bir içecek olmanın çok ötesinde olan şarap, dünyanın farklı ülkelerinde, o ülkelerin ve genel olarak insanlığın bir mirası olarak görülmeye başlamıştır. Bu bağlamda şarap ile ilgili miraslar korunmaya değer bir konu olarak görülmüş ve şarap mirasını korumak adına çeşitli atılımlar gerçekleştirilmiştir. UNESCO başta olmak üzere çeşitli kurumlar tarafından tarihi şarap bölgelerinin koruma altına alınmış olması bu atılımlara örnek gösterilebilir. Şarap mirası konusunda oldukça köklü olan ülkemizde de böyle bir atılımın gerçekleştirilmesi önem arz etmektedir.

Bu çalışmada Anadolu'nun şarap tarihi en erken kanıtlardan başlanılarak incelenecek ve ülkemizin sahip olduğu şarap mirası bu vesileyle irdelenecektir. Ardından dünyada koruma altına alınan şarap mirası alanları incelenecektir. Son olarak ise ülkemizde şarap mirası bakımından oldukça zengin olan Ege Bölgesi üzerinde bir şarap mirası rotası önerilecektir.

Araştırma yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ve verilerin analizi için MAXQDA 2022 nitel veri analizi yazılımı kullanılmıştır. Çalışma grubu amaçlı örneklem yöntemlerinden ölçüt örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Bu kapsamda farklı şehir ve ülkelerde ikamet eden, bağcılık ve şarap konusunda deneyim ve ilgi sahibi olan farklı disiplinlerden 8 kişi ile 10 Eylül-9 Ekim 2023 tarihleri arasında çalışma yürütülmüştür.

Bağcılık ve şarap mirasının bir kültürel miras unsuru olup turizm ögesi olarak değerlendirilip değerlendirilmeyeceği ve Ege Bölgesi özelinde bir rota oluşturulmasının mümkün olup olmadığının araştırıldığı bu çalışmada söz konusu rotanın eksikliğinin mevcudiyeti olduğuna, bağcılık ve şarap mirasının korunup tanıtılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Şarap Mirası, Şarap, Şarap Tarihi, Şarap Mirası Rotası

SUMMARY

Wine is a beverage that has had a social and cultural value since the beginning of human history. This importance has had a direct impact on humanity's world of belief, world of art, commercial life and daily life. Wine, which is far more than just an intoxicating beverage, has begun to be seen in different countries of the world as a legacy of those countries and humanity in general. In this context, wine-related heritage was seen as a subject worth protecting and various steps were taken to protect the wine heritage. The fact that historical wine regions have been taken under protection by various institutions, especially Unesco, can be given as an example to these breakthroughs. It is important to realize such a breakthrough in our country, which has a deep-rooted wine heritage. In this study, Anatolia's wine history will be examined starting from the earliest evidence and the wine heritage of our country will be examined on this occasion. Then, the wine heritage areas under protection in the world will be examined. Finally, a wine heritage route will be proposed on the Aegean Region, which is very rich in wine heritage in our country.

In the research, the semi-structured interview technique was used, and MAXQDA 2022 qualitative data analysis programme was used for data analysis. The study group was determined with purposive sampling method and the criterion sampling technique. The study was conducted between September 10 and October 9, 2023, with 8 people from various disciplines who live in different cities and who have experience and interest in viticulture and wine.

In this study, which researched whether viticulture and wine heritage should be considered should be considered as an element of cultural heritage and whether it is possible or not to create a route in the Aegean Region, it has been concluded that there is a lack of such a route and that it is necessary to promote the viticulture and wine heritage.

Keywords: Wine Heritage, Wine, Wine History, Wine Heritage Route

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimimin başından itibaren bana her konuda destek olan, her daim arkamda duran ve akademik başarılarıyla örnek aldığım tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Nurşah Şengül'e teşekkürlerimi sunarım. Yüksek lisans ders aşamam boyunca akademik gelişimime katkıda bulunan rahmetle andığımız Prof. Dr. Burhan Varkıvanç'a ve derslerine katılmış olmaktan onur duyduğum diğer hocalarıma teşekkür ederim. Lisans eğitimim süresince beni akademiye hazırlayan ve lisans tezimin danışmanlığını yapan Doç. Dr. Elçin Doğan Gürbüz'e, öğrencileri olmaktan kıvanç duyduğum ve beni meslek hayatıma hazırlayan Ege Üniversitesi Çeşme Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu'ndaki hocalarıma teşekkürü borç bilirim.

Çalışmamı hazırlarken bana gerekli sabrı ve hoşgörüyü gösteren, fikirleriyle beni doğru yönlendiren Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Rehberliği bölüm başkanımız Prof. Dr. Burhanettin Zengin'e ve çalışmamın araştırma kısmına katkıda bulunan değerli katılımcılara teşekkür ederim.

Son olarak eğitim hayatım boyunca maddi ve manevi olarak yanımda olan, yaptıklarımı her daim destekleyen annem Neslihan Alkan Zeren'e ve babam Naim Zeren'e en büyük teşekkürlerimi sunarım.

ÖNSÖZ

Eskiçağ tarihine ve şaraba olan ilgimi bir araya getirerek lisans dönemimde bir bitirme tezi hazırlamıştım. Bu konuyu farklı bir bakış açısıyla ve daha geniş çaplı bir biçimde çalışabileceğimin farkında olarak lisansüstü eğitimime başladım. Araştırmalarım beni bir rota önerisi oluşturmaya yöneltti. Bu rotanın tüm Türkiye'yi kapsamasını gönülünden istesem de çalışmanın sınırlılığı nedeniyle yalnızca Ege Bölgesi'ne yer verebildim. Lisans eğitimim süresince Çeşme'de yaşama ve Ege Bölgesi'ni tanıma fırsatı elde ettim. Bölgeyi ve çevresindeki kültürel miras unsurlarını tanımamın yaptığım çalışmaya epeyce katkısı oldu ve çalışmamı daha verimli hale getirdi.

Ege Bölgesi'nin bağcılık ve şarap tarihi oldukça eskiye dayandığı göz önünde bulundurulduğunda, halihazırda var olan şarap turizmini bir şarap mirası rotasına dönüştürme fikri ortaya çıkmış oldu. Tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Nurşah Şengül'ün desteği ile bu konuyu derinlemesine çalışma fırsatı elde ettim. Keyif alarak çalıştığım bu rotanın öneride kalmanın ötesine geçerek aktif bir rotaya dönüşmesini temenni ediyorum.

Uğur ZEREN

Antalya, 2023

GİRİŞ

İnsanlık tarihi kadar eski olan şarap, en erken dönemlerden beri toplumların yaşamlarında her zaman önemli bir yer tutmuştur. Şarabın toplumda tuttuğu bu yer inanç ve sanat dünyalarına, ticari faaliyetleri ile günlük hayatlarına kadar birçok alanda kendisini göstermiştir. Tarih boyunca süregelen bu izleri günümüzde dahi görebilmek mümkündür. Dolayısıyla şarap, insanlık için sarhoş edici bir içkiden çok daha fazlası olmuştur demek mümkündür.

Şarabın bu öneminin farkında olan kimi kurumlar şarap ve bağcılıkla ilgili kültürel miras unsurlarını koruma altına almaya başlamışlardır. Hem Eski Dünya olarak adlandırılan Avrupa’da hem de coğrafi keşifler sonrası Batı toplumları tarafından keşfedilmiş olan Yeni Dünya ülkelerinde bu mirası yaşatmak adına önemli çalışmalar yapmışlardır.

Ülkemizin şarap ve bağcılık mirası ise birçok Avrupa ülkesinden çok daha köklüdür. Ülkemizde üretilen ilk şarabın izlerini kesin olmamakla birlikte Neolitik Dönem’e kadar sürmek mümkündür. Kalkolitik Dönem’de ise Anadolu’da şarap üretimi ve bağcılık ile ilgili somut kanıtlar gün yüzüne çıkmıştır. Bu nedenle şarap mirası çok daha geç dönemlere dayanan ülkelerin bu konu hakkında yaptığı çalışmaların ülkemizde de uygulanması gerekmektedir.

Dünyada, şarap ve bağcılık mirasını korumak ve tanıtmak adına bu bölgelerin veya merkezlerin turizme kazandırılması ile ilgili çeşitli çalışmalar icra edilmektedir. Bu mirasla ilgili çok sayıda akademik çalışmanın yapılmasının yanı sıra arkeolojik kazı çalışmalarının yürütülmesi, şarap ve bağcılık müzelerinin kurulması, konu hakkında eğitim ve seminerlerin düzenlenmesi, konu ile ilgili yapıların ve eserlerin koruma altına alınması gibi faaliyetler mevcuttur. Dolayısıyla şarap ve bağcılık mirasını koruma adına özellikle Avrupa’da önemli faaliyetlerin yürütüldüğünü söylemek mümkündür.

Güçlü bir şarap mirasına sahip söz konusu bölgelerde genel olarak günümüzde de yoğun bağcılık faaliyetleri ve şarap üretimi devam etmektedir. Bu bölgelerin bazıları aynı zamanda güçlü bir şarap turizmi destinasyonu olarak da kendisini göstermektedir. Destinasyonlarda şarap tüketimi ve satışının yanı sıra şarabın doğal, sosyal, kültürel ve tarihi unsurları bir bütün olarak sunulması söz konusudur. Bu noktada şarap mirası da şarap turizmi çekiciliğini oluşturan önemli bir faktör olarak kabul edilmektedir ve bu mirasın korunması ve tanıtılmasında şarap turizmi önemli bir rol oynamaktadır.

Ülkemizde ise şarap mirası hakkında yapılan çalışma sayısı oldukça kısıtlı olmakla birlikte bu mirasın turizme kazandırılması hakkında neredeyse hiçbir çalışma bulunmamaktadır. Ülkemizin bu alandaki mirasının oldukça güçlü olduğu göz önüne alındığında bu tür çalışmaların artırılması gerektiği ortadadır. Bahsedilen mirasın korunması ve tanıtılması noktasında ise turizmin önemli bir araç olarak kullanılabilmesi mümkündür.

Bu bağlamda çalışmanın ilk bölümünde Anadolu'nun bağcılık ve şarap mirası incelenecektir. İkinci bölümde şarap, bir kültürel miras unsuru olarak incelenecek ve şarap mirasını korumak adına faaliyet gösteren kurumlardan bahsedildikten sonra koruma altına alınan şarap mirası unsurlarına değinilecektir. Son bölümde ise ülkemizde zengin bir şarap mirasına sahip olan Ege Bölgesi'nin şarap mirası irdelenecek ve bu mirası koruyarak yaşatabilmek adına bölgede bir tur rotası önerilecektir.



BİRİNCİ BÖLÜM

ANADOLU’NUN BAĞCILIK VE ŞARAP MİRASI

1.1.Tarih Öncesi Dönemlerde Üzüm, Şarap ve Anadolu

Asma bitkisi (*Vitis*), Vitaceae familyası altında yer alan bir bitki türüdür. Bu familyanın atasının günümüzden 500 milyon yıl önce *Ampelopsis* adı verilen bir sarmaşık türünden evrildiği düşünülmektedir. Günümüzden 50 milyon yıl öncesinde ise Pangea’nın ayrılmasıyla birlikte Vitaceae familyasının bitkileri farklı coğrafyalara ayrılarak ve bulunduğu coğrafyanın iklim koşullarına uyum sağlayarak farklı alt türler geliştirmiştir. Asma bitkisi (*Vitis*) de bu türlerden biridir (McGovern, 2007: 7).

Vitis’in türlerinden olan ve bugün hem şarap yapımında hem de sofralık olarak kullanılan üzümlerin neredeyse tamamı kültüre alınmış ilk asma türü olan “*Vitis Vinifera subs. Sativa*”dan elde edilmektedir. Bahsedilen asma türünün ne zaman ve nerede kültüre alındığı araştırmacılar tarafından henüz kesin olarak belirlenemediyse de bu üzümün yabanıl atası olan “*Vitis Vinifera subs. Sylvestris*”in insanlar tarafından tarih boyunca tüketildiği bilinmektedir (Zhou, Muyle & Gaut, 2019: 39). Avrasya’ya özgü bir tür olan *Sylvestris*, Avrupa, Transkafkasya, Mezopotamya ve Orta Asya’da günümüz Tacikistan’ına kadar genişleyen bir bölgede doğal yayılımını göstermektedir. Günümüzde iklim değişikliği, kontrolsüz tarım, kontrolsüz yerleşim ve sanayi bölgelerinin genişlemesi gibi birçok sebepten dolayı nesli tükenmek üzere olsa da özellikle Transkafkasya’da nadir örneklerine rastlamak mümkündür (Olmo, 2005: 30).

Doğal bir şekilde yayılım gösteren bu asmanın üzümlerinin Paleolitik-Mezolitik Dönem’den itibaren insanlar tarafından tüketildiğine dair somut kanıtlar mevcuttur. İsrail’in kuzeyinde, Kızıldeniz kıyısında yer alan Ohalo II Mağarası’nda MÖ 18.000’e tarihlenen üzüm çekirdekleri bulunmuştur ve bu şu ana kadar ele geçirilmiş en erken örnektir (Estreicher, 2017: 2). Yunanistan sınırları dahilinde bulunan Franchiti Mağarası’nda da Geç Paleolitik/Mezolitik Dönem’e tarihlenen çok sayıda üzüm çekirdeği fosili ele geçirilmiştir (Renfrew, 2005: 264). Bahsedilen kanıtlara dayanarak insanların bu tarihten itibaren üzüm tüketme alışkanlıklarının olduğunu kesin olarak söylemek mümkün olsa da topladıkları üzümler ile şarap üretimi yaptıklarına dair bir kanıt mevcut değildir. Ancak insanların Paleolitik Dönem’den itibaren şarap tüketiyor olma ihtimali araştırmacılar tarafından uzun zamandır tartışılan bir konudur.

Üzüm, birçok meyve gibi doğada uygun şartlar sağlandığı takdirde çeşitli organizmalar ile etkileşime geçerek kendi kendine fermente olabilme özelliğine sahip bir meyvedir. Bu şekilde fermente olmuş meyvelerin hayvanlar tarafından tüketildiği ve tüketen hayvanlarda sarhoşluk hali gözlemlendiği bilinmektedir. Hatta bazı hayvanların bu üzümlere bağımlı olduğu dahi gözlemlenmiştir. Dolayısıyla insanların da fermente olmuş bu meyveleri toplayıp tüketiyor olması hatta sınırlı imkanlarla üzümleri kendi habitatlarında fermente etmeyi yani oldukça ilkel bir tür şarap üretmeyi keşfetmiş olmaları da ihtimal dahilindedir (Philips, 2016: 16-17). Günlük kalori ihtiyacının önemli bir bölümünü meyvelerden sağlayan primatların doğada fermente olmuş bu meyveleri de tükettiği gözlemlenmiştir. Alkolün güçlü bir enerji kaynağı olduğu düşünüldüğünde primatların alkol tüketme isteğinin yüksek enerji ihtiyaçlarından kaynaklandığı düşünülebilir. İnsanlar ve birçok primatın da alkole olan iştahının evrimsel süreçte yine aynı enerji ihtiyacına sahip olan ortak atalarımızın bu meyveleri tüketme alışkanlıklarından geliyor olması mümkündür ve yine atalarımızın bu alışkanlığından dolayı insanlar ve birçok primat alkolü sindirebilecek şekilde evrimleşmiş olabilirler. Bu bağlamda hem doğada kendi kendine fermente olabilen hem de insan eliyle oldukça kolay ve hızlı biçimde fermente edilebilen şarabın, insanlar tarafından tüketildiği bilinen en erken içki türü olması şaşırtıcı değildir (McGovern, 2007: 26).

1.1.1. Neolitik Dönem’de Dünya’da Üzüm ve Şarap

İnsanların bilinçli olarak şarap ürettiklerine dair somut kanıtlar Neolitik Dönem’de karşımıza çıkmaktadır. Tarihte bilinen en erken şarap örneği Çin’de yer alan Jihau Neolitik yerleşmesinde ele geçirilmiştir ve MÖ 7000 civarına tarihlendirilmektedir. Ancak ele geçirilen bu şarap, içeriğinde bir miktar Uzak Doğu’ya özgü bir asma türü olan *Vitis amurensis*’in üzümlerini barındırsa da ağırlıklı olarak pirinç, geyik diken ve bal kullanılarak üretilmiştir. Dolayısıyla üzüm şarabından çok pirinç şarabı özellikleri taşımaktadır (Estreicher, 2017: 1). Bu nedenle üzümün bu şarabı sadece tatlandırmak için kullanıldığı düşünülmektedir. Çeşitli meyvelerin ya da pirinç gibi bazı buğdaygillerin fermantasyonu ile üretilen birçok içki teknik olarak şarap kategorisi altında değerlendirilse de “şarap” kelimesi hem geçmişte hem de günümüzde üzüm şarabını çağrıştırmaktadır. Bu bilgi doğrultusunda, bu araştırmada esas olarak odaklanılan ve tarihsel gelişimi incelenen içecek üzüm şarabıdır.

Neolitik Dönem’de üretilen en erken üzüm şarabı kalıntılarının Transkafkasya Bölgesi’nde ele geçirildiğini söylememiz mümkündür. Gürcistan’da yer alan Shulaveris-Gora ve Gadachrili-Gora adlı yerleşmelerin Neolitik Dönem’e tarihlenen katmanlarında (MÖ 5900-5000) şarap üretimi yapıldığına dair somut kanıtlar ele geçirilmiştir (McGovern, 2007: 23). Transkafkasya Bölgesi’nde yer alan başkent Tiflis’ten yaklaşık 50 km uzaklıkta olan bu iki yerleşme günümüzde ortalama 13 derece sıcaklığı, yıllık 350-550 mm yağıışı ve Kharmi Nehrinin suladığı verimli toprakları ile yabani asmaların doğal olarak yetişmesi için oldukça elverişli bir coğrafyada yer almaktadır. Her ne kadar üzümü tarıma almamış olsalar da yerleşmede yaşayan insanların üzüm ile aşına olduğunu ve bu aşinalık sayesinde şarap fermentasyonunu keşfetmiş olduğunu düşünmek mümkündür. Yerleşmelerde ele geçirilen seramikler üzerinde yapılan incelemelerde şarap üretiminde ortaya çıkan tartar ve tartarik asit maddelerine rastlanmıştır. Bu maddeler şarap üretimi yapıldığına dair oldukça somut kanıtlar sunmaktadır fakat bu kalıntılardan yola çıkılarak şarabın yapımında kullanılan üzümün yabanıl mı yoksa kültür üzümü mü olduğunu tespit etmek mümkün değildir. Her halükârda insan eli ile üretilmiş bilinen en erken şarap kalıntılarının bu yerleşmede ele geçirildiğini söylemek mümkündür (McGovern vd., 2017).

Yukarıda bahsedilen Neolitik yerleşmelerde yapılan bu keşiflerden önce bilinen en erken şarap kalıntıları Gürcistan’a yaklaşık 500 km mesafede olan ve bugün İran sınırları içerisinde yer alan Hajj (Hajji) Firuz yerleşmesinde ele geçirilmiştir. Yerleşmede MÖ 5400-5500 arasına tarihlenen seramiklerde şarap kalıntılarına rastlanmıştır. Bu seramikler 25,4 cm uzunluğundadır ve 2.5 galon kapasiteye sahiptir. Dolayısıyla yerleşmede dönemin standartlarına göre oldukça yüksek miktarda şarap üretimi yapıldığını söylemek mümkündür. Araştırmacılar yerleşmede bu denli fazla şarap üretiliyor olmasından yola çıkarak burada üzümün kültüre alınma ihtimalini değerlendirse de bunu kanıtlayacak somut bir veri henüz mevcut değildir (McGovern, 2007: 66-67). Her ne kadar Gürcistan’daki yerleşimde ele geçirilen kalıntılarla arasında yaklaşık 500 yıl olsa da Hajj Firuz yerleşimi hem yüksek miktarda şarap üretiyor oluşuyla hem de şarap üretiminde geliştirdikleri teknikler ile dikkat çekmektedir. Ele geçirilen şarap örneklerinde şarabın içine melengiç reçinesi katıldığı tespit edilmiştir. Bu reçine şarabın sirkeleşmesini yani bozulmasını geciktirmek için kullanılmaktadır. Bu tekniğin çok daha geç dönemlere, Roma Dönemi’ne dek kullanıldığı bilinmektedir (Estreicher, 2017: 3).

Bu bilgiden hareketle Hajj Firuz yerlilerinin ürettikleri şarabı uzun soluklu tüketme arzularının olduğu ve bu arzunun sonucunda şarap üretme tekniklerini geliştirmek adına arayışlar içerisinde olduklarını söylemek mümkündür. Günümüzde bile bu arayış devam etmektedir ve bu sayede her geçen gün şarap üretimi konusunda çok sayıda yeni teknoloji faaliyete geçirilmektedir. Hajj Firuz yerleşiminin, bu teknolojik gelişimlerin başlangıç noktası olduğu yorumu yapılırsa yerleşimin şarap tarihi açısından önemi vurgulanabilmektedir.

1.1.2. Neolitik Dönem’de Anadolu’da Üzüm ve Şarap

Anadolu’da da Erken Neolitik Dönem’den itibaren şarap üretimi yapıldığı düşünülmektedir. Anadolu coğrafyası Transkafkasya’ya benzer şekilde yabanıl üzümün doğal yayılım alanı içerisinde yer almaktadır. Bu nedenle Anadolu insanının da erken dönemlerden itibaren üzüm meyvesine aşına olduğu düşünülebilir. Günümüz Diyarbakır’ında bulunan Çayönü Neolitik yerleşmesinde MÖ 8000-7000’e tarihlenen yabanıl üzüm çekirdeklerinin ele geçirilmesi de bu aşinalığı kanıtlar niteliktedir (Stewart, 1976: 220). Her ne kadar ele geçirilen üzüm çekirdeklerinin sayısının oldukça fazla olması yerleşmede şarap üretilmesi ihtimalini düşündürse de şarap üretimine dair somut bir kanıt ele geçirilememiştir.

Çayönü’ne oldukça yakın bir mesafede bulunan Nevali Çori yerleşmesinde ise şarap tüketimi ve üretimi olduğuna dair birtakım ibareler mevcuttur. Arkeobotanist Patrick McGovern’e göre:

“Yerleşmede ele geçirilen taştan yapılma kâse benzeri bir buluntu burada şarap ile libasyon sunusu yapıldığını düşündürmektedir. Her ne kadar objenin içerisinde bir şarap kalıntısı tespit edilemediyse de objenin üzerinde yer alan figür dikkat çekmektedir. Figürde dans eder vaziyette bir kadın ve bir erkek yer almaktadır. Ortalarında ise bir kaplumbağa betimlenmiştir. Bu figüre oldukça benzer bir figür Gürcistan’da yer alan bazı Neolitik yerleşmelerde tespit edilmiştir. Bu örneklerde insanlar asma dallarının altında dans eder vaziyette betimlenmiştir. Bölgede şarap üretiminin oldukça erken tarihlerde başladığı ve objenin üzerine asma betimlemesinin yapıldığı düşünüldüğünde objenin şarap içmek veya şarap libasyonu yapmak için kullanılmış olma ihtimali yüksektir. Sonuç olarak Nevali Çori buluntusunun bir mezarda ele geçirilmiş olması, Gürcistan buluntularında yer alan figürlere benzer bir figüre sahip olması, içinde sıvı tutması için tasarlanmış bir obje olması gibi özellikleriyle bir libasyon aracı olduğu izlenimini yaratmaktadır.” (McGovern, 2009: 78-80).

Anadolu'da bulunan en erken şarap kalıntılarına yine oldukça yakın bir mesafede olan Körtik Tepe Neolitik yerleşiminin Çanak-Çömleksiz Neolitik (PPN) katmanında rastlanılmıştır. Burada ele geçirilen iki taştan yapılma kap üzerindeki incelemelerde tartarik asit örneklerine rastlanması yerleşmede şarap üretildiğini kanıtlamaktadır (Uhri, 2017: 11).

Hem Anadolu'da hem de diğer bölgelerde ele geçirilen şarap kalıntıları, üzümün kültüre alındığına yani bağıcılığın keşfedildiğine dair net bir kanıt sunmamaktadır. Tartarik asit ve tartar örnekleri üzerinden üzümün yabanıl mı kültüre alınmış mı olduğunu tespit etmek mümkün değildir. Bu veriler dışında şarap üretimine dair arkeologların ele geçirebildiği tek kanıt üzüm çekirdekleridir. Kültür üzümü çekirdekleri yabanıl üzüme göre daha ince ve uzundur. Dolayısıyla fosilleşmiş çekirdek kalıntıları üzerinden bu tespiti yapmak mümkün gibi görünse de hem yabanıl hem de kültür üzümlerinin doğada farklı görüntü ve boyutlarda bulunuyor olması özellikle az sayıda çekirdeğin ele geçirildiği yerleşimlerde bu tespiti yapmayı zorlaştırmaktadır (Zohary, 2005: 22). Erken dönemlerde ele geçirilen üzüm çekirdekleri üzerinden yapılması zor olan bu tespit, ilerleyen dönemlerde biraz daha kolaylaşmıştır. Kalkolitik ve Erken Tunç Çağı'na gelindiğinde insanların bağıcılık tekniklerini giderek geliştirmesiyle birlikte yabanıl ve kültür üzümleri arasındaki fiziksel fark daha belirgin hale gelmeye başlamıştır ve bu fiziksel farklar sayesinde üzümün kültüre alındığını tespit etmek kolaylaşmıştır. İnsanlar yapay seçim ile daha iri ve sulu üzümleri olan asmaları yetiştirmeye başlamışlardır ve bu fiziksel farklar üzümlerin çekirdeklerine de yansımıştır (Bonhomme vd., 2021: 11). Bunun haricinde normalde doğada erkek ve dişi cinsleri bulunan yabanıl asmaların nadiren de olsa hermafrodit olan örneklerini çoğaltıp asmaların daha hızlı çoğalmasını ve meyve vermesini sağlamışlardır. Bu kanıtlara dayanarak kültür asması olarak bilinen *Vitis Vinifera* subs. *Sativa*'nın Kalkolitik ile Erken Tunç Çağı arasında ortaya çıktığını söylemek mümkündür (Zohary, 2005: 22-25).

1.2. Kalkolitik Dönem'de Anadolu'da Üzüm ve Şarap

Üzümün ilk kez kültüre alındığı bölgenin Anadolu, Transkafkasya ve Bereketli Hilal üçgeni içerisinde yer aldığı düşünülmektedir. Yabanıl üzümün yayılım alanı içerisinde yer alması en erken şarap üretimi kanıtlarının bu bölgede ele geçirilmesi, erken dönemlerden itibaren şarap üretimi ile ilgili yeni teknikler geliştiriyor olmaları gibi unsurlar araştırmacıların bu kaniya varmasını sağlamıştır. Bağıcılık bu bölgede bulunan yerleşmelerden birinde ilk kez gerçekleştirilmiş olabilir ya da benzer tarihlerde birçok yerleşmede veya bölgede simültane olarak geliştirilmiş de olabilir. Her halükârda en erken bağıcılık örneği net olarak ele

geçirilemediyse de bağıcılığın temellerinin Anadolu'nun da dahil olduğu bu bölgede başlamış olması mümkündür.

Günümüzde Şanlıurfa sınırları içerisinde yer alan Kurban Höyük yerleşmesi, üzümün kültüre alındığı en erken yerleşmelerden biri olarak kabul edilmektedir. Yerleşmenin Geç Kalkolitik katmanında ele geçirilen üzüm çekirdeklerinin yabanıl üzüm çekirdeklerinden daha küçük yapıda olması bu çekirdeklerin kültür üzümüne ait olabileceğini düşündürmektedir. Ayrıca ele geçirilmiş üzüm çekirdeklerinin preslenmiş olması, bir çukurun içerisinde tespit edilmiş olması ve buluntunun yakınlarında üzümleri ezmek için kullanılmış olabilecek taşlara rastlanması da yerleşmede şarap üretimi gerçekleştirildiğini göstermektedir (Miller, 2008: 942-943). Bu bilgilere ek olarak Arslantepe'nin MÖ 4. binyıla tarihlenen VI-A katmanında da hem yabanıl hem de kültüre alınmış üzüm çekirdeklerine rastlanılmıştır (Arıkan vd., 2010: 108-109).

1.3. Tunç Çağı'nda Anadolu'da Üzüm ve Şarap

Tunç Çağı'nda Anadolu'da şarap üretimi ve bağıcılık daha fazla önem kazanmaya başlamıştır. Bir Orta Tunç Çağı yerleşmesi olan Kültepe'de ele geçirilen metinler bu düşüncüyü kanıtlamaktadır. Ayrıca bu buluntular Anadolu'da şarap ve bağıcılıkla ilgili en erken yazılı kaynakları oluşturmaktadır (Barjamovic & Fairbairn, 2018: 249).

MÖ 2. binyılda Asurlu tüccarlar Anadolu ve Mezopotamya'da yoğun ticari faaliyetler yürütmeye başlamışlardır. Bu yoğun ticareti daha verimli bir şekilde sürdürebilmek adına belli başlı yerleşimlere "Karum (Liman)" adı verdikleri koloniler kurmuşlardır. Bu kolonilerden biri olan Kültepe (Kaniş) Karumu, Asurluların bu bağlamda kurdukları en büyük ve en fazla ticari faaliyetin yürütüldüğü kolonilerden biridir. Ayrıca Kültepe Anadolu'da diğer karumların yönetimini sağlayan bir merkez konumundadır (Van den Hout, 2019:11). Yerleşmede, yapılan ticari faaliyetlerin kayıtları tutulmuş ve bu kayıtlardan bazıları arkeolojik çalışmalarda ele geçirilmiştir. Kayıtlardan edinilen bilgilerden hareketle üzüm ve şarabın Asurlular için önemli bir ticari ürün olduğu ve Anadolu'da bağıcılığın ve şarap üretiminin yoğun olarak yapıldığı merkezlerin mevcut olduğu tespit edilmiştir (Öz, 2011: 288).

Kazılarda ele geçirilen yaklaşık 12.500 metinden 33'ü şaraptan bahsetmektedir. Bu metinlerin bazılarında satışı yapılan şarapların nerede üretildiği de aktarılmaktadır. Metinlerden hareketle Anadolu'da şarap üretiminin ağırlıklı olarak Güneydoğu Anadolu'da yer alan yerleşmelerde gerçekleştiğini söylemek mümkündür. *Šehwa*, *Šuhru*, *Šunukam*, *Panaka*, *Tegarama*, *Zalpa* ve *Burhu* yerleşmeleri metinlerde yer almaktadır. Ayrıca Orta Anadolu'da bulunan *Tuhpiya* ve *Wahšušana?* kentlerinden gelen şaraplardan da bahsedilmiştir (Barjamovic ve Fairbairn, 2018: 250).

Söz konusu kentlerin bazılarının lokasyonları kesin olarak tespit edilemediyse de kentlerin Orta Anadolu'dan Güneydoğu Anadolu'ya kadar uzanan bir bölgede yer aldığı ve şarap üretiminin de ağırlıklı olarak bu bölgede gerçekleştiği düşünülmektedir (Öz, 2011: 289).

Bazı ticaret kayıtlarında üretilen şarapların “*aluārum*”, “*karpum*”, “*kūtum*” ve “*kukkubum*” isimli farklı formlara ve ebatlara sahip kaplar kullanılarak taşındığı aktarılmıştır. Arkeolojik buluntulardan ve metinlerden hareketle bir “*aluārum*”un bir “*sila*” yani yaklaşık bir litre kapasitesi olduğu ve bir “*aluārum*” şarabın ücretinin bir koyuna veya altı kilo yüne denk geldiği tespit edilmiştir. Dolayısıyla metinlerde yer alan şarapların Asurlular ve/veya Kültepe'nin yüksek gelir düzeyine sahip zümresi tarafından tüketildiği düşünülmektedir. Dönemin orta-dar gelirli zümresinin de günlük hayatında şarap tüketiyor olması muhtemeldir. Bu nedenle daha düşük kalitede ve daha ucuz şarapların da mevcut olduğu düşünülebilir. Ancak bu zümrenin günlük hayatı hakkında bilgi veren herhangi bir metnin olmaması nedeniyle konu hakkında net bir kanıt mevcut değildir (Barjamovic ve Fairbairn, 2018: 252-253).

Genellikle satışı yapılan şarapların başka kentlerden geliyor olmasına karşın Kültepe'de de şarap üretiminin ve bağıcılığın yapıldığını gösteren bazı veriler mevcuttur. Dercksen'e göre özellikle Asurlu tüccarların bulunduğu karum bölgesinin çevresinde çok sayıda tarla ve bahçe mevcuttur. Ancak üzüm bağlarının genellikle bir yamaca yapılması gerektiğinden “*giš KIRI₆.GEŠTIN*” olarak adlandırılan üzüm bağları diğer bağ ve bahçelerin aksine yerleşmenin dışında, günümüzün Salur, Gömeç ve Barsama bölgelerinde yer almaktadır (Dercksen, 2008: 150-151).

Metinlerde şarap ticaretinin yanı sıra şarabın üretime ve tüketimine dair bilgi veren unsurlar da mevcuttur. Metinlerden birinde “*GAL karānim*” “*Şarap (üretiminden sorumlu kişilerin) âmiri*” unvanı geçmektedir. Bu kişi veya kişilerin şarabın üretiminden ve sunulmasından sorumlu olduğu düşünülebilir. Bu konuda görevlendirilmiş ve uzmanlaşmış kişilerin varlığı dönemde şaraba verilen önemi vurgular niteliktedir (Öz, 2011: 287). İlerleyen dönemlerde bu unvan Hititçe “*GAL gestin*” olarak adlandırılarak varlığını sürdürmüştür. Her ne kadar Hitit İmparatorluk Dönemi'nde bu unvanın şarap ile bir bağlantısı kalmadıysa da aynı unvan üst seviye bir askeri rütbe olarak kullanılmaya devam edilmiştir (Bryce, 2002: 110).

Metinlerden anlaşılan bir diğer bilgi yerleşmede bağ bozumu şenliklerinin gerçekleştiriliyor olmasıdır. Metinlerde Asurca “*Üzümün sapından koparılması*” olarak çevrilen “*kitip karanim*” kelimesi bu şenlikleri ifade etmektedir (Koç, 2006: 49). Bu şenliklerin varlığı Kültepe'de bağıcılığın sosyal ve dini açıdan da önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir.

Bu kelimenin aynı zamanda Eylül-Ekim aylarına denk gelen bağ bozumu dönemini ifade etmek amacıyla takvimsel bir terim olarak da kullanıldığı da bilinmektedir (Öz, 2011: 287).

Metinler haricinde yerleşmede ele geçirilen arkeolojik kalıntılar, o dönemde bağıcılığa ve şaraba verilen önemi kanıtlar niteliktedir. Ev ve mezar kalıntılarında farklı form ve ebatlarda seramikler ele geçirilmiştir (Barjamovic ve Fairbairn, 2018: 261). Bu seramiklerin içki kapları olduğu ve olasılıkla şarap için kullanıldığı düşünülmektedir. Bulunan seramiklerin günlük olarak kullanılmış olabileceği gibi özellikle hayvan şekilli “*rython*” formundaki seramiklerin festivallerde ve dini bayramlarda libasyon amacı ile kullanıldığı düşünülmektedir. Zira daha geç dönemlere tarihlenen Hitit metinlerine “BIBRU” olarak isimlendirilen bu kapların dini amaçlarla kullanıldığı aktarılmaktadır (Koehl, 2013: 238-239).

1.3.1. Hitit İmparatorluğu Yasalarında Bağcılık ve Şarap

Kültepe’ye kıyasla Hitit Dönemi’nde şarabın üretimi, tüketimi ve ticareti hakkında çok daha fazla bilgi mevcuttur. Hitit İmparatorluğu’nun başkentliğini yapmış olan Hattuşa yerleşiminde 26.000’den fazla çivi yazılı tablet ele geçirilmiştir. Bu tabletlerde ticaret, savaşlar, din, yasalar ve benzeri birçok konuda detaylı bilgilere yer verilmiştir (Karasu, 2019: 60). Bu metinlerden hareketle şarabın Hitit toplumunun günlük, dini ve ticari yaşamında tuttuğu yeri anlamak mümkündür.

Hititlerde şarap ve bağcılığın mühimini gösteren en önemli belgelerden bazıları Hitit yasaları içerisinde yer almaktadır. Yasa metinlerinde 3600 m² üzüm bağının değerinin 40 şekel olduğu aktarılmaktadır. Bu da üzüm bağlarının diğer tarım arazilerinden çok daha değerli olduğunu göstermektedir (örneğin 3600 m² sulak arazi 3 şekel, 3600 m² HA.LA.NI tarlası 2 şekel değerindedir) (Hoffner, 1997: 7). Üzüm bağlarının bu değeri sebebiyle bağlara ve asmalara zarar veren kişilere oldukça ağır yaptırımlar uygulanmıştır. Hoffner’in (1997) çevirisini yapmış olduğu kanun metinlerinden birinde şu şekilde bir ifade yer almaktadır:

“Her kim ki bir bağda ateş yakar ve bu ateş meyve veren bir ağacı tutuşturursa ve eğer meyve veren bir asma, elma ağacı, erik ağacı yanarsa ağaç başına 6 şekel ödemek zorunda ve ağacı yeniden dikmek zorundadır. Eğer bu kişi bir köleyse 3 şekel ödemek zorundadır.” (KBo 6.12, KUB 29.21, KUB 29.22).

Metinden anlaşıldığı üzere kasıtlı veya kasıtsız bir şekilde asmalara zarar veren kişiler asmanın kendi değerinden daha yüksek bir miktarı bağın sahibine ödemek zorundadır. Asma bitkisinin ilk dikildiği andan meyve verecek olgunluğa yetişmesine kadar olan süreçte oldukça zaman ve emek harcandığı göz önünde bulundurulduğunda bitkinin veya meyvesinin salt değeri haricinde bu emeğin karşılığının da istenmesi söz konusudur. Kanun metinlerinde yer alan benzer bir diğer yasa ise Hoffner tarafından şu şekilde tercüme edilmiştir (Hoffner, 1997: 27):

“Eğer bir kişi koyunlarını meyve veren bir üzüm bağına girmesine sebep olursa ve koyunlar bu bağa zarar verirse kişi her 3600 m² için 10 gümüş şekel ödemelidir. Eğer asmalar meyve vermediyse 3 gümüş şekel ödemelidir.” (Kbo 6.17).

Metinlerde bağlardan asmaların ve üzümlerin çalınması ile ilgili hükümler de yer almaktadır. Bu hükümlere örnek olarak; *“Eğer birisi etrafı çitle çevrilmiş bir üzüm bağından 1 (100?) asma çalarsa bağın sahibine 6 şekel ödemek zorundadır. Eğer bağın etrafı çitle çevrili değilse 3 şekel ödemek zorundadır.”* (Kbo 6.17, İ) gösterilebilir.

Kanun metninde yer alan sayı Hoffner tarafından “100” olarak çevrilmiştir ancak 100 asma ağacının değerinin 6 şekelden çok daha yüksek olması gerektiği düşünüldüğünde kendisi bunun bir yazım hatası olduğunu ve olması gereken sayının aslında “1” olduğunu aktarmıştır (Hoffner, 1997: 997). Kanun metinlerinde şarapların değeri hakkında da bilgiler verilmiştir. Metinlere göre 1 “Parisu” (yaklaşık 50 litre) şarap 0.5 şekel değerindedir. 4 Parisu (yaklaşık 200 litre) arpanın da aynı değere sahip olduğu bilinmektedir. Aynı zamanda 1 kuzu, 2 yavru keçi de 0.5 şekel değerindedir. Ek olarak tarlada çalışan bir kadına da aylık 0.5 şekel maaş ödenmektedir (Hoffner, 1997: 27).

Bahsedilen bilgilerden anlaşıldığı üzere şarap oldukça değerli bir içecek olduğundan sadece yüksek gelirli kişiler tarafından tüketilmektedir. Kraliyet ailesi ve yüksek kademeli devlet görevlilerinin şarap tüketimi hakkında elimize geçen çok sayıda yazılı kaynak bunu kanıtlamaktadır (Gorny, 2005: 175). Her ne kadar düşük gelirli insanların da tüketebileceği şarap türlerinin mevcut olduğu düşünülse de Hitit metinlerinde bu insanların yaşantılarından bahsedilmiyor oluşu konu hakkında kesin bir bilgi edinilmesini olanaksız hale getirmektedir.

Hattuşa'nın ve yakın çevresinin coğrafyası dikkate alındığında bölgenin bağıcılık için ideal olmadığı görülmektedir. Daha geç dönemlerde tarım tekniklerinin gelişmesi ile bölgede bağıcılık faaliyetleri yürütmek mümkün olduysa da Hitit Dönemi'nin kısıtlı teknolojisi bölgede bağıcılığın sürdürülmesini zorlaştırmış olmalıdır. Bugüne kadar Hattuşa'da şarap üretimi yapıldığına dair herhangi bir kanıt ele geçirilememiştir (Gorny, 2005: 135).

1.3.2. Hitit Metinlerinde Üzüm ve Şarap

Hitit metinlerinde üzüm ve şarabın iktisadi ve günlük hayattaki yeri hakkında oldukça detaylı bilgiler aktarılmasına rağmen bağların konumu, bağcılık faaliyetleri, bağcılık teknikleri, şarap üretim teknikleri gibi konulara çok az yer verilmiştir. Bu durum bağcılığın ve şarap üretiminin çok kısıtlı bir ölçüde gerçekleştirildiğini düşündürmektedir. Hattuşa’da ve yakınlarında herhangi bir şarap üretim tesisinin tespit edilememiş olması bu düşüncüyü destekler niteliktedir (McGovern 2009: 181). Hattuşa yakınlarında üzüm bağı olarak kullanılmış olma ihtimali mevcut olan teraslar tespit edildiye de arkeolojik kanıtlar henüz bu konuyu kanıtlamak için yetersizdir (Gorny, 2005: 137).

Hitit İmparatorluğu sınırları içerisinde bağcılığa elverişli olan bölgelerin sayısı oldukça azdır. Ancak Hattuşa ve yakın çevresinin dışında bulunan bazı bölgelerde şarap üretimi gerçekleştirildiğine dair yazılı kanıtlar elimize ulaşmıştır. Bu kentler genellikle Kızılırmak (Marassanta) ve Çekerek (Zuliya) Nehirleri civarında yer almaktadır (Corti, 2018a: 205).

Yerleşmelerden dikkat çeken bir örnek günümüz Tokat ilinde bulunan Maşat Höyük (Tapikka) yerleşmesidir. Yerleşmede ele geçirilen metinlerin birçoğu şarap ve bağcılıktan bahsetmektedir. Buradan hareketle yerleşmenin Hitit İmparatorluğu için önemli bir bağcılık merkezi olduğu düşünülebilir. Yerleşmede, Sedat Alp tarafından ele geçirilen metinlerden biri Hoffner tarafından şu şekilde tercüme edilmiştir (Hoffner, 2009:160):

“Kral’dan Zardumanni’ye;

Ve majesteleri konuşuyor, Zardumanni’ye söylüyor, x-x-palla ve dussiya: Bu tablet sana ulaşır ulaşmaz Majesteleri’nin üzümlerini hasat et ve Majesteleri’ne bir rapor gönder. Ama eğer sen, Zardumanni, eğer üzümlerin hasadına göz kulak olmazsan (tanrılar seni lanetlesin)!” (HKM 33).

Metinde yer alan *“Majesteleri’nin üzümleri”* ifadesinden hareketle Hitit toplumunda saraya ait olan ve saray adına üzüm ve şarap üretimi yapan bağların var olduğunu düşünülebilir. Daha önce bahsedildiği üzere Kültepe’den itibaren sarayda görev yapan ve şarap üretimi ve bağcılıktan sorumlu çok sayıda memurun varlığı bu düşüncüyü güçlendirmektedir. Zardumanni’nin, memurlardan biri olduğu tahmin edilebilir. Ancak Zardumanni’nin yerel bir yönetici olması da ihtimal dahilindedir.

Yerleşmede ele geçirilen bir diğer metin ise yine kral tarafından Maşat Höyük'ün yöneticilerinden biri (muhtemelen vali benzeri bir göreve sahip olan) olan Himmili'ye yazılmış metindir. Metin Hoffner tarafından şu şekilde tercüme edilmiştir:

“Ve majesteleri konuşuyor. Himmili'ye söylüyor. Senin yeni (askeri) birlikler hakkında yazdığın, Kasepura ya yüz kişilik yeni bir birlik bıraktığını söylediğin mektubu not aldım. Kasasa şehrindeki bağların hasat edildiğinden emin ol. Onlara zarar gelmesine izin verme.” (MŞT 75-44).

Daha önce tercüme edilmiş metinlerden hareketle düşmanın (muhtemelen Kaşkalar) Kasasa adındaki bir şehri tehdit ettiği ve bu şehrin güvenliğinin sağlanması adına Himmili'nin yakınlarında bir yerleşme olan Kasepura'ya asker gönderdiği anlaşılmaktadır. Düşman tehdidi altında olan şehrin bağlarının korunması bizzat Kral tarafından Himmili'ye emredilmektedir. Bu bilgidен hareketle Kasasa şehrinin de Tappika gibi önemli bir bağıcılık merkezi olduğu ve belki de kraliyet bağlarının bulunduğu bir şehir olduğu tahmin edilebilir.

Hitit İmparatorluğu için önem taşıyan bir diğer bağıcılık merkezinin günümüz Kırklareli ilinin Kalekeçili ilçesinde yer alan Büklükale yerleşimi olduğu düşünülmektedir. Yerleşmede yapılan arkeobotanik çalışmalarda çok sayıda üzüm çekirdeği tespit edilmiştir (Corti, 2018b: 289). Bu üzüm kalıntılarının bazıları sunak olarak kullanılmış olması muhtemel bir alanda yanmış olarak ele geçirilmiştir (Fairbairn vd., 2019: 331). Üzüm çekirdeklerinin yanmış olmasının sebebinin asmaların yakacak olarak kullanılmış olmasından dolayı olduğu düşünülebilir. Ancak meyve vermiş bir asmanın meyveleriyle birlikte yakılmış olması mantıksızdır. Bu eylem muhtemelen bir tür ritüeli gerçekleştirmek amacıyla yapılmıştır. Yerleşmede değerli olarak sayılabilecek kadehlerde ve kaplarda da üzüm kalıntılarına rastlanılmıştır. Dolayısıyla Büklükale'de aristokrat kesimin belki de kraliyet ailesinin katılımıyla birlikte içerisinde şarabın da bulunduğu ziyafetler ya da ritüeller düzenlenmiş olmalıdır (Bajramovic ve Fairbairn, 2018: 260).

Metinlerde yer alan başka bir bağıcılık merkezi “Wiyanawanda” olarak geçen yerleşmedir. Bu yerleşmenin Likya'da bulunan ve Klasik Dönemlerde “Oinoanda” olarak adlandırılan yerleşme olduğu düşünülmektedir (Smith, 1998). Ancak “Wiyanawanda” kelimesi tam olarak “şarap diyarı veya şarapların bol olduğu yer” anlamına geldiğinden metinlerde geçen bu ismin bir yerleşimin ismi mi yoksa genel olarak şarapları ile bilinen yerleşimler için kullanılan bir sıfat mı olduğu tartışılmaktadır. Gander'e göre Wiyanawanda olarak adlandırılan 3 ila 5 yerleşme olması muhtemeldir (Gander, 2014: 375-376).

1.3.3. Hitit İmparatorluğu'nda Şarap Libasyonu

Hititlerde şarabın kullanıldığı en önemli alanlardan birisi libasyon uygulamalarıdır. Özellikle dini bayramlarda karşımıza çıkan libasyon uygulamaları, Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nde "işpant", Hitit İmparatorluk Dönemi'nde ise "şipant" olarak adlandırılmıştır (Sevinç, 2007: 29).

Hitit tanrıları Yunan-Roma tanrılarına benzer bir şekilde insancıl özelliklere sahiptirler. İnsanlardan yegâne farkları ise ölümsüz olmalarıdır. Bunun haricinde doğarlar, büyürler, kıskanırlar, sevinirler, aşık olurlar ve öfkelenirler. Eğer bu öfkenin sebebi insanlar ise insanlara gereken cezayı vermekten de geri durmazlar. Tanrıların insanlara olan öfkesinin en temel sebebi kendilerinin ihmal ediliyor olmasıdır. Tanrıların ihmal edilmemesi adına ise bayram ritüelleri başta olmak üzere çeşitli ritüellerin zamanında ve eksiksiz yerine getirilmesi ve bu ritüeller dahilinde tanrılara gerekli hediyelerin sunulması gerekmektedir (Sevinç, 2007: 10). Bu hediyelerin en önemlilerinden biri ise tanrılara sunulacak hayvan kurbanları ve sıvı kurbanları yani libasyonlardır.

Libasyonların önemi II.Murşili'nin Hatti Ülkesinin başına bela olan vebadan kurtulması için tanrılara ettiği dua metninden de anlaşılmaktadır. Metinde Ünal'ın aktardığına göre şöyle bir paragraf geçmektedir:

"Ey tanrılar, beylerim, bana tekrar merhamet [edin!] [Metinde kırıklık var] Hatti ülkesini veba bastırıldığı için siz tanrılara mun[tazaman] ekmek kurbanı ve içki [sunan, kurban ekmeği yapan fırıncılar ve şarap sunu]cuları vebadan ölüp gittiler. [Hatti ülkesini] veba fena halde bastırdı. [Eğer} siz [vebayı] yok etmezseniz ve eğer ölümler (böyle) devam edip giderse, sayıları (zaten) azalan şarap sunucuları (da) [ölüp gi]decekler ve h[iç kimse] size artık kurban ekmeği (ve) şarap [sunama]yacak! Şimdi [beylerim tanrılar, bana] (hiç olmazsa) muntazaman yerine getirdiğim ekmek kurbanı (ve) şarap içkisi vermiş olmam dolayısıyla [merhamet] edin!" (Ünal, 2003: 102-103).

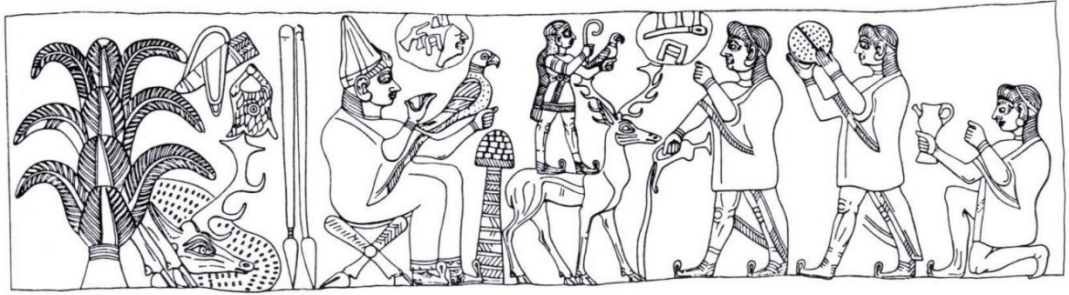
Metinde yer alan ifadelerden hareketle tanrılar için şarabın sadece bir hediye değil aynı zamanda bir ihtiyaç olduğu anlamı çıkartılabilir. Hitit inancına göre şarabın ve biranın tanrıların susuzluğunu gidermek amacıyla da kullanılması bu savı desteklemektedir. Metinden anlaşılan bir diğer durum ise tanrılara şarap sunusunun yapıyor olması tanrıların merhametini kazanmak adına yapılabilecek en temel ibadetlerden biri olduğu ve belki de Hitit ibadetinin ön koşullarından birini oluşturduğudur.

Libasyon genellikle direkt olarak tanrıya, yani onu simgeleyen nesneye yapılmaktadır. Doğrudan tanrının/tanrıçanın heykeline libasyon yapılabileceği gibi tanrıyı sembolize eden veya kutsal olduğu düşünülen kapılar, ocaklar, duvarlar, pencereler ve buna benzer birçok nesneye de libasyon yapılabilmektedir (Sevinç, 2007: 32).

Tanrılara libasyon yapılması amacıyla çeşitli içki kapları kullanılmıştır. Bu kapların günlük olarak kullanılan varyasyonları olduğu gibi *BIBRU* (rython) adı verilen ve sadece dini amaçlarla kullanılan varyasyonları da mevcuttur. Hem Kültepe’de hem de Hattuşa’da tespit edilen bu kaplar çeşitli hayvan biçimlerinde imal edilmişlerdir ve olasılıkla libasyonu yapılacak tanrının silueti olan hayvanın formunda üretilmişlerdir (Koehl, 2013: 238-239).

Bu eserlerden en popüler olanı MÖ 14-13. yüzyıllara tarihlenen ve bugün New York Metropolitan Müzesinde sergilenen geyik formundaki rythondur. Bu rythonun ağız kısmında bir libasyon sahnesi betimlenmiştir. Sahnenin en solunda yer alan figürün bir tanrı/tanrıça olduğu bilinmektedir ancak figürün cinsiyeti araştırmacılar tarafından tartışılmaktadır. Son zamanlarda figürün bir tanrıça olduğu konusunda fikir birliğine varılmıştır denilebilir. Figürün önünde geyik üzerinde duran küçük bir tanrı figürü betimlenmiştir. Bu tanrının “*Kırların Koruyucu Tanrısı*” olduğu bilinmektedir. Tanrıların karşısında ise üç görevli bulunmaktadır. Birinci figür tanrıya libasyon yapmaktadır. Libasyon yapan kişinin kral veya başrahip olması olasıdır. İkinci figürün ekmek tuttuğu görünmektedir. Sunu ritüellerinde sıvı sunusunun yanında kutsal ekmek sunusunun yapıyor olduğu Hitit metinlerinde yer alan bir bilgidir. Diz çökmüş vaziyette betimlenen üçüncü figür olasılıkla sakidir. Saki, Hitit saray görevlilerinden biridir ve krala/kraliçeye libasyonu yapılacak sıvıyı hazırlamak ve teslim etmek ile sorumludur. Bazı metinlerde bayram ritüellerinin ancak çömelerek gelen sakinin görünmesi ile başlayabileceği aktarılmaktadır (Reyhan, 2016: 107).





Resim 1.1: Geyik Formlu Riton.

Kaynak: <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/327399> (Erişim Tarihi, 25.11.2023)

Hitit ikonografisinde üzüm ile ilgili bir diğer dikkat çekici eser ise İvriz’de bulunan kaya kabartmasında görülebilmektedir Anadolu’da, Geç Hitit dönemi olarak adlandırılan ve Hitit imparatorluğu’nun düşüşünü takip eden dönemde, bölgedeki şarap üretimi hakkında çok fazla bilgi günümüze ulaşmamıştır. Ancak, Konya’da yer alan İvriz’de bulunan bir Geç Hitit kabartması, Geç Hitit Döneminde de şarapçılık geleneğinin devam ettiğini göstermektedir (Gorny, 2005: 136). İvriz Kaya kabartması ya da Yazılıkaya olarak anılan bu kabartma, Kabartma, Kral Warpalawas ve Fırtına Tanrısı’nı (Tarhunzas) tasvir etmektedir. Tanrı’nın elinde üzüm salkımları görülmektedir. (Akçay, 2020: 13). Bahsedilen tanrıya sıkça şarap libasyonu yapıldığı bilinmektedir. Bu sebeple, bazı araştırmacılar Tanrı’nın şarap ile ilişkili olabileceğini savunmaktadır ancak konu hakkında somut bir kanıt mevcut değildir (Gorny, 2005: 136).



Resim 1.2: İvriz Kaya Anıtı.

Kaynak: <http://www.konya.gov.tr/konya-ivriz-kaya-aniti#gallery-1> Erişim Tarihi (25.11.2023)

Bunun haricinde, Niğde'nin Bor ilçesinde Tanrı'nın benzer bir şekilde betimlendiği bir stel ele geçirilmiştir. Stelin bulunduğu noktaya oldukça yakın bir bölgede aynı döneme tarihlenen bir yazıt ele geçirilmiştir. Yazıtta Warpalawa'nın tanrılara ettiği bir dua yer almaktadır (Mora & Balatti, 2012: 528). Metin Hawkins tarafından şu şekilde tercüme edilmiştir (Hawkins, 2000: 456);

“Ben, Tuwana kralı, erdemli(?), kahraman [Muwa]ha[rani,...] oğlu Warpalawa.

Bu üzüm bağını ben diktim

ve bu Bağların Tarzunsası'nı (tasvirini?) ben diktim

O, benim için iyi yürüyecektir ve zamanı (yılı?) gelince bana iyi gelecektir.

Bana 100 ölçek ve 100 ölçek şarap verecektir

Kral olduğum yıl

Benim düşmanlarımı ayağımın altına Tarhunza koydu

Ve o, Tarhunza bana uzun günler gösterecek”

1.4. Antik Çağlarda Bağcılık ve Şarap

Antik Çağlarda bağcılık ve şarap mirası tarihini Minos ve Miken Uygarlıklarına kadar dayandırmak mümkündür. Karanlık Çağlar olarak adlandırılan ve verilerin oldukça sınırlı olduğu dönemin ardından Arkaik Dönem’de izler tekrar takip edilebilmektedir. Daha sonrasında ise sırayla Klasik Dönem, Roma Dönemi ve son olarak da Doğu Roma İmparatorluğu Dönemi gelmektedir.

1.4.1. Minos ve Miken Uygarlıklarında Şarap

Anakara Yunanistan'ın üzüm ile tanışması Paleolitik Dönem’e dayanmaktadır. Bu tarihten itibaren üzüm Yunanistan’da ve Yunanistan’ın yakın çevresinde bulunan, kültür alışverişi içerisinde olan toplumlarda tüketilmektedir. Şarap üretiminin temelleri ise Minos Dönemi’nde atılmıştır (Palmer, 2005).

Geç Minos Dönemi’nde şarabın çeşitli dini ve resmi seremonilerde kullanıldığına dair veriler ele geçirilmiştir. Knossos ve Pylos’da bulunan fresklerde bu durum gözlemlenebilmektedir. Bu fresklerden en dikkat çekici olanı literatürde “Camp- Stool Fresco (Tabure Freski)” olarak geçen ve bir ziyafet sahnesinin betimlendiği fresktir. Girit’teki Knossos Sarayında bulunan bu fresk, ellerinde çeşitli formlarda çok sayıda içki kabı tutan kişileri betimlemektedir (Wright, 2004: 146).

Minos'ta bira kültürünün mevcut olup olmadığı konusunda çeşitli tartışmaların mevcudiyetinden dolayı bu içkilerin bira veya şarap olduğu kesin değildir. Ne var ki benzer formdaki içki kapları daha geç dönemlerde sadece şarap tüketimi için kullanılmıştır (McGovern, 2007: 271). Bahsedilen içki kaplarının örnekleri arkeolojik çalışmalarda da ele geçirilmiştir. En çarpıcı örnekler Geç Minos Dönemi'nin en önemli nekropollerinden biri olan Armenoi'de ele geçirilmiştir. Mezarlarda ele geçirilen çok sayıda *kylix* üzerinde yapılan incelemelerde şarap kalıntılarına rastlanılmıştır. Bu kanıtlar ışığında Minos kültüründe şarabın ölümlere sunulan bir hediye olarak da kullanıldığını söylemek mümkündür (McGovern, 2007: 269).

Minos Uygarlığının ardılı olan Miken Uygarlığının kullandığı Linear B yazı sistemi çözülebilmüş olduğundan şarap ve bağcılık hakkında elimize daha fazla kanıt ulaşmıştır. Bahsedilen metinlerin çoğu, Pylos ve Knossos Saraylarında ele geçirilmiştir. Ele geçirilen metinlerin bu şehirlerin dışında yazıldığı tahmin edilmektedir. Dolayısıyla büyük Miken kentlerinin şaraplarını kendi şehirlerinde üretmedikleri, bunun yerine şehir dışından getirttikleri düşünülmektedir (Palmer, 1989: 11).

Yunan kültüründe şarap hakkındaki en erken yazılı kaynaklar Miken Dönemi'nden elde edilmektedir. Miken Uygarlığının kullanmış olduğu yazı sistemi olan "Linear B" sisteminde şarap kelimesi "*wo-no*" olarak telaffuz edilmiştir. Bu kelime daha sonrasına "*Oinos*" olarak kullanılmıştır. Bağ içinse "*wo-na-si*" kelimesi kullanılmıştır (Palmer, 2005: 284-285). Miken Uygarlığının yıkılması ve daha sonrasında "Karanlık Çağlar" olarak adlandırılan döneme girilmesi ile birlikte şarapçılık ve bağcılık hakkında ele geçirilen veriler oldukça azalmıştır. Ancak daha sonra bahsedileceği üzere bu dönemde Anadolu'da özellikle de Frigya Bölgesi'nde şarap ile ilintili unsurlar ele geçirilmiştir.

1.4.2. Arkaik Dönem'de Şarap

Karanlık Çağlardan sonra şarap ile ilgili ilk veriler Arkaik Dönem'e aittir. Arkaik Çağ'da yaşamış ozan Homeros'un eserlerinde şarap ve şarabın dini ve gündelik kullanımı hakkında çeşitli bilgiler mevcuttur. Homeros'un eserlerinden hareketle, şarabın Arkaik dünyada en sık tercih edilen içecek olduğunu, genellikle su ile karıştırılarak içildiğini, ithal veya yerel üretim olarak satın alınabileceğini ve sağlıklı bir beslenme için olmazsa olmaz olduğu söylenebilir (Papakonstantinou, 2009: 3). Homeros'un ilk eseri olan *Ilias*'da (İlyada) "şarap" kelimesi 45 kez geçmektedir. *Ilias*'da Homeros, Ege Denizi'nden "*şarap renkli deniz*" olarak bahsetmektedir. Aynı zamanda şarabın tanrılara bir hediye olarak sunulduğundan, ziyafetlerde ve kutlamalarda tüketildiğinden, antlaşmaları taçlandırmak için kullanıldığından ve medeniyet için bir ön koşul olduğundan bahsetmektedir.

Homeros'un bir diğeri olan *Odyseia*'da ise Odysseus'un bir Tepegöz olan Polyphemnos'u şarapla sarhoş edip öldürmesi dikkat çekicidir (*Odyseia*, IX: 181-566). Metinde Polyphemnos'un sarhoş olması sebebiyle gardını düşürdüğü ve bu yüzden öldüğü aktarılsa da Papakonstantinou tarafından yapılan yoruma göre bir canavar olan Polyphemnos medeniyetin simgesi olan şarabı tükettiğinde artık bir canavar olmaktan çıkmış ve bir insan olmuştur. Bir anlamda "canavar" bu şekilde öldürülmüştür (Papakonstantinou, 2009: 1). Bu dönemden şarap ile ilgili unsurları bize aktaran bir diğeri yazar ise Hesiodos'dur. Hesiodos, *Erga kai Hemera* (İşler ve Günler) eserinde üzüm hasadının ve bağların bakımının ne zaman yapılacağı, şarap imalatının nasıl yapılacağı gibi çeşitli unsurlara yer vermiştir.

Arkaik Dönem'de şarap, çeşitli durumlarda içilebilmekteydi. Dini seremonilerde, düğünlerde, cenazelerde ve ziyafetlerde bolca şarap tüketildiği ve tanrılara sunulduğu bilinmektedir. Ne var ki kökleri Tunç Çağı'na dayanan ancak Arkaik Dönem'de en güncel formunu alan "*symposion*" toplantıları dönemin şarap kültürünü yansıtmaları bakımından önem arz etmektedir (Papakonstantinou, 2012: 5). *Symposion* Arkaik Çağ aristokratları için en önemli sosyal aktivitelerden biri olarak geçmektedir. Aristokrat erkeklerin, genellikle birbirlerinin evinde (bazen belirli ritüel alanlarında) toplanıp şarap ve yemek eşliğinde yaptığı toplantılar "*Symposion*" olarak adlandırılmaktadır (Şirvan, 2020: 215). En fazla 30 kişinin katılımı ile gerçekleştirilen bu toplantılarda "*symposiarkhos*" olarak adlandırılan bir toplantı başkanı mevcuttur. *Symposiarkhos*, toplantının organizasyonundan sorumlu olduğu gibi toplantıdaki yiyeceklerin ve içeceklerin nasıl hazırlanacağı konusunda da yetki sahibidir. *Symposiarkhos*'un en önemli görevlerinden biri de şarabın nasıl hazırlanacağı konusudur (Menghini, 2020: 64-65). Şarabın hazırlanması için belirli kurallar mevcuttur. Antik Çağ'da şarap, tahminlere göre oldukça yüksek bir alkol oranına sahipti. Bu sebeple şarabın suyla karıştırılarak içilmesi gerekmekteydi. Şarap "*krater*" adı verilen büyük bir kaptan servis edilirdi ve bu kaptan kadehlere dağıtılırdı. Kraterdeki şaraba belli bir oranda su eklenirdi. Pamphliya'lı bir hekim olan Athenaeus'a göre karışımın 3/2'si su olmalıdır. Ya da daha yüksek alkollü bir karışım istenirse yarı yarıya ya da 3/1 oranında su eklenebilir. Bu da yaklaşık %16 ila %17 seviyesinde bir alkol oranına karşılık gelmektedir. Sek şarap ise tanrılara veya kahramanlara sunulmak için kullanılır. Şarabın bunun dışında sek olarak tüketilmesi barbarlara has bir davranıştır ve Yunan toplumunda hoş karşılanmaz (Athenaeus-Deipnosophists: II).

Symposion toplantıları ilk olarak yemek ile başlar. Yemek esnasında şarap içilmediği bilinmektedir. Toplantıların yemekli bölümü “*deipnon*” (öğün anlamına gelir) olarak adlandırılmaktadır ve toplantının esas etkinliği olan “*symposion*” yemekten sonra yani şarabın servis edildiği zaman başlar (Nielsen, 2009). Toplantılarda yemek olarak genellikle kuruyemiş, arpa, kek, nohut gibi susatıcı yiyeceklerin tüketildiği görülmektedir. Ancak bazı vazo resimlerinden hareketle toplantılar esnasında çeşitli et ve et ürünlerinin de tüketildiği anlaşılmaktadır. Yemekten sonra “*deuterai trapezai*” olarak adlandırılan ikinci tabakların servis edilmesi ile birlikte Basileus’un talimatına göre kraterdeki şaraba belli oranda su karıştırılır ve katılımcılara servis edilir. Daha sonrasında “*proposeis*” yani kadeh tokuşturma ile symposion başlamış olur. Şarap, her katılımcı için ayrı kraterlere servis edilir. Bu kraterlerin kapasiteleri hakkında bir çalışma mevcut değildir ancak yaklaşık 7 ila 14 litre arasında değişen kapasitelere sahip kraterlerin mevcut olduğu bilinmektedir (Murray, 2009: 515-517). Katılımcılar şaraplarını *kline* adı verilen kanepelerde, uzanarak içmektedir. Oldukça süslü ve gösterişli olan bu kanepeler, bir statü göstergesi olarak görülmektedir. Her kanepede iki kişi uzanmaktadır ve katılımcı sayısına göre 3, 7, 11 ila 15 kanepeler bulunmaktadır (Stehle, 1997: 213). Toplantı sırasında şiir dinletileri, çeşitli oyunlar, dans gösterileri gibi aktiviteler gerçekleştirilmektedir. Vatandaş olan kadınların bu toplantılara katılması kesinlikle yasaktı ancak erkeklere yarenlik yapan hetairalar toplantılara sıkça katılırlardı ve toplantının tüm aktivitelerinde yer alırlardı. Symposion toplantıları, genellikle Hygeia’ya şarap sunusu yapılması ile son bulurdu (Murray, 2009: 520).

Arkaik Dönem’de şarabın kalitesinin ve duyuşal özelliklerinin de değerlendirmeye alındığı söylenebilir. Dionysos’un Etrüsklü korsanlar tarafından kaçırılması mitosunda tatlı ve kokulu şarap ifadesinin geçmesi bu görüşü kanıtlar nitelikte bir örnektir (Philostratus, Eikones, I-19). Bunun haricinde İlyada’da ve Odyessia’da geçen Prammia şarabının dönemin en çok tercih edilen şaraplarından biri olduğu söylenebilir (Homeros, İlyada: VI 258-262; Homeros, Odyessia: X, 234-236). Ek olarak bazı şairlerin metinlerinde Naksia ve Ismaros gibi şehirlerde üretilen şarapların övüldüğü görülmektedir. Özetle Arkaik Dönem Yunan kültüründe bir nevi “Teruar” kavramının mevcut olduğunu söylemek mümkündür. Bunun haricinde bazı kaynaklarda düşük kaliteli şarapların varlığından da bahsedilmektedir (Olin, 2014).

1.4.3. Klasik Dönem’de Şarap

Klasik Çağa gelindiğinde ise “*kapeleia*” adı verilen ve günümüz barları veya tavernaları ile benzer karaktere sahip mekanların ortaya çıktığını söylemek mümkündür. Yakın fonksiyona sahip mekanların Tunç Çağı’nda dahi var olduğu bilinse de bu mekanlar hakkında ilk yazılı kanıtlar Klasik Dönem’de karşımıza çıkmaktadır. Konu hakkında yapılan arkeolojik araştırmaların sayısı oldukça sınırlı olmakla birlikte antik kaynaklarda da bu mekanlar hakkında çok az bilgiye yer verilmiştir. Mekanlar hakkında elimize geçen bilgiler Aristophanes gibi tiyatro yazarlarına ait metinlerinin satır aralarında, yapılan kısıtlı arkeolojik araştırmalarda ve elimizde bulunan az sayıdaki vazo resimlerinde yer almaktadır (Davidson, 2009: 392).

Kapeleia’lar hakkında bu kadar az bilgi olmasının sebebinin genellikle bu mekanların sadece düşük ekonomik statüye sahip insanlar tarafından tercih edilmesi olduğu düşünülmektedir. Aristokrat kesim içki tüketmek ve aynı zamanda sosyalleşmek için symposionlara katılırken aristokrasinin dışındaki kişiler Kapeleia’ları tercih etmekteydi. Bu mekanlar genellikle Agora gibi şehrin merkezinde olan konumlarda bulunurdu. Kapeleialarda sadece şarap ve sirke servis edilirdi ve bunları hem mekanlarda tüketmek hem de satın almak mümkündü. Bunların dışında yemek servisi yapan Kapeleia’ların da var olduğu düşünülmektedir. Alkol ile alakalı tüm unsurlar ve mekanlar gibi Kapeleia’lar da sadece erkeklerin kullanımına açıktı ve vatandaş kadınların bu mekanlara girmesi toplum gözünde hoş karşılanmamaktaydı (Kelly-Blazebly, 2006: 33-50).

1.4.4. Roma Dönemi’nde Şarap

Roma Dönemi’ne gelindiğinde hem İtalya’da hem de Roma’nın hakimiyeti altına aldığı bölgelerin neredeyse tamamında şarap üretimi ve bağcılık yapıldığı bilinmektedir. Romalıların bağcılığı ve şarapçılığı Yunanlardan öğrendiği savı genel olarak kabul görse de aksi yönde kanıtlar da mevcuttur. Bazı araştırmacılar İtalyan Yarımadası’nda bağcılığın ve şarapçılığın yayılmasının bölgenin Minos/Miken etkisi altına girmesiyle gerçekleştiğini düşünmektedir. Ancak İtalya’nın yabanıl asmanın doğal yayılım bölgesinde yer aldığı düşünüldüğünde İtalya’da bu tarihten önce de şarap üretiliyor olma ihtimali ortaya çıkmaktadır. Bu savı destekleyebilecek çeşitli kanıtlar da mevcuttur. İtalya’da yer alan çeşitli Mezolitik merkezlerde ve La Marmotta gibi bazı Neolitik merkezlerde çok sayıda yabanıl üzüm çekirdeğinin ele geçirilmiş olması bu merkezlerde de şarap tüketimi olabileceği fikrini ortaya çıkartmaktadır (Thurmond, 2016: 22).

Ayrıca İtalya Yarımadası'nda şarap üretimi ve tüketiminin en erken somut kanıtları da Minos ve Miken etkisinin görülmeye başlandığı tarihten önceye gitmektedir. Bölgede Tunç Çağı'na tarihlenen şarap ile ilgili çok sayıda buluntu ele geçirilmiştir. Bu buluntuların en erkenlerini Reggio Emilia'da bulunan Terramara Santa yerleşmesinde kültür üzümü olması muhtemel üzüm çekirdekleri (Mercuri vd., 2021), Pilastr di Bondeno yerleşiminde şarap kalıntıları içeren seramikler (Pecci vd., 2020), ve Sardinya'da bulunan Sa Osa yerleşiminde ele geçirilmiş kültür üzümü çekirdekleri oluşturmaktadır (Ucchesu vd., 2014). Bunun haricinde Tunç Çağı'nda, ilerleyen dönemlerde “*pestarole*” olarak adlandırılan şarap preslerinin mevcut olduğu da bilinmektedir. Bütün bu veriler İtalya'da Miken/Minos etkisinden önce de şarap tüketildiğini ifade etmektedir.

İtalya'da şarap kültürünün yaygınlaşması ve tüm kıtaya yayılması MÖ 8. yy'da Fenikelilerin Sardinya'ya geldikleri dönemde gerçekleşmiştir. Genna Maria'da tespit edilen Fenike tipi amforalar bu görüşü kanıtlamaktadır (Thurmond, 2016: 31). Romalıların bağcılık faaliyetlerine yönelik ilk kanıtlar ise Arkaik Dönem'e denk gelmektedir. Antik Yunan'da olduğu gibi Romalıların da bu dönemde kendilerine has bir symposium kültürü olduğu bilinen bir gerçektir (Deighton, 2016: 88).

Arkaik Dönem'de Romalıların bağcılık merkezinin Roma'nın da yer aldığı Latium Bölgesi değil, Campania Bölgesi olduğu bilinmektedir. Samnit Savaşları Dönemi'nde (MÖ 343-290) Roma'nın en önemli geçim kaynaklarının hayvancılık, tarım ve bağcılık olduğu kaydedilmiştir. Bu dönemde Pompeii'de yaşayan en zengin ailelerin miraslarını bağcılığa borçlu olduğu aktarılmaktadır. Johnson, Pompeii'nin döneminin Bordeaux'u olduğundan bahsetmektedir. Ayrıca bölgede yer alan villaların büyük çoğunluğunda şarap mahzenleri bulunması bu savı desteklemektedir (Thurmond, 2016: 31-37).

Romalıların bağcılık kültürü ile ilgili en kapsamlı bilgileri Varro, Cato ve Columella'dan öğrenilmektedir. MÖ 1. yy'da yaşamış bir yazar olan Columella tarım üzerine yazmış olduğu 12 kitaptan ikisini bağcılık ve şarapçılığa ayırmıştır. Columella'nın “*De Re Rustica*” olarak adlandırılan ve Türkçeye “*Tarım Üzerine*” olarak çevrilen kitap serisi, Antik Roma'da bağcılık hakkında en detaylı bilgileri aktaran kaynaklardan biridir. De Re Rustica'nın üçüncü ve dördüncü kitapları tamamen bağcılık ve şarapçılıktan bahsetmektedir. Columella, üçüncü kitabında yeni bir bağ kurulacağı zaman arazinin daha önce işlenmemiş olması gerektiğine işaret eder. Bir bağın kurulacağı en kötü arazinin ise daha önce bağ olarak kullanılmış bir arazi olduğunu aktarır çünkü eski asmaların kökleri hala toprağın derinliklerinde yer almaktadır ve yeni asmaları zehirleyebilir.

Eğer yeni asmalar dikilecekse kökler dikkatlice topraktan çıkarılmalı ve yakılmalıdır. Columella, aynı zamanda bağ arazisinin çok dik bir yamaçta yer almaması gerektiğini, çok karanlık olmaması gerektiğini ve su kaynaklarına çok yakın olmaması gerektiğini aktarır (Columella, De Re Rustica). Varro, Columella'ya benzer şekilde iyi bir bağın sahip olması gereken özelliklerini sıralamaktadır. Varro'ya göre iyi bir bağın iyi bir toprağa sahip olması gerekmektedir ve iyi bir toprakta 12 farklı unsur bulunmaktaydı. Bu unsurlar taş, mermer, çakıl, kum, balçık, kil, volkanik tüf, kireç vb. olarak sıralanmaktadır. Ancak Varro iyi bir toprağın aynı zamanda "*carbuncullus*" adı verilen bir unsura da sahip olması gerektiğini aktarmıştır. "Carbuncullus" parlayan köz olarak çevrilmektedir ve İtalya ve çevresinde bulunan toprak tipine atıf yapmaktadır. Bu bilgi Varro'nun en iyi bağcılığın yapılabileceği bölgenin İtalya ve çevresi olduğunu düşündüğünü göstermektedir (Varro, De Re Rustica).

Antik Roma'da bağcılık dört farklı grup tarafından yapılmaktadır. Diğer tarım faaliyetlerinde olduğu gibi bağcılık yapan köylüler de mevcuttur ve bağlardan elde ettikleri gelirin önemli bir kısmını arazi sahiplerine vermektedirler. İkinci grup kendi arazilerine sahip olan köylülerdir. Ne var ki bu kişiler de daha az oranda da olsa gelirlerinin kayda değer bir kısmını patriarklara vermektedirler. Üçüncü grup bağlarını kendi kölelerine işleten bağ sahipleridir. Dördüncü ve son grubu da çok sayıda tarım arazisine sahip olan ve bu tarım arazilerini organize şekilde işleten *latifundia* grubu oluşturmaktadır (Purcell, 1985: 8).

1.4.5. Doğu Roma İmparatorluğu'nda Şarap

Doğu Roma İmparatorluğu Dönemi'ne bakıldığında şarap ve bağcılık faaliyetlerine dair en önemli kaynaklardan birinin 10. yy'da Doğu Roma İmparatoru VII. Constantinus Porphyrogenitus'un isteği üzerine derlenen *Geoponika* olduğunu söylemek mümkündür. Eserin ilk olarak Cassianus Bassus tarafından 6. yy'da Yunanca olarak kaleme alındığı, daha sonra eklemeler gerçekleştirilerek bir derlemeye dönüştürüldüğü bilinmektedir. Eser, Antik Çağ'dan günümüze kadar ilk ve tek tarım el kitabı olmuştur. Bu kitap ziraat, tarım, bağcılık ve çiftçileri ilgilendiren diğer konuları, astronomi, meteoroloji, tarım zararlılarını kontrol etme ve kötü hava koşullarından korunma yöntemlerini ele almaktadır. Bağcılık hakkında bilgi veren en güvenilir kaynaklardan biri olmasına rağmen üzüm çeşitlerinin tamamına yer vermek yerine yüzeysel bilgi verildiği görülmektedir (Koç, 2007; Kron, 2012). Toplamda 20 kitaptan oluşan bu eserin 4-8. bölümleri bağcılık üzerinedir ve Arapça, Süryanice, Ermenice, son olarak da Latinceye çevrilmesinin ardından Orta Çağ Avrupası'nın bağcılık için rehber kitabı olmuştur (Doğer, 2023: 43).

Geoponika'nın dördüncü bölümü şarabı daha iyi hale getirmek için asmaya zarar vermeyen hangi ağaçların nasıl dikilebileceğini ve bu ağaçların bakımlarının nasıl yapılacağını anlatarak başlamaktadır. İlerleyen sayfalarda üzüm çeşitlerinden, asma bakımlarından şarap presinin nasıl yapılacağından bahsetmektedir. Şarap tadımı için nelere dikkat edilmesi gerektiği ise şu şekilde ifade edilmiştir:

“Bazı insanlar gerçekten de şarabı Kuzey rüzgarları estiği zaman tadar çünkü o zaman şarap berrak ve hareketsiz olur. Ancak ampirik şarap tadımcıları şarabı Güney rüzgârı eserken içmeyi tercih ederler. Çünkü güney rüzgârı şarabı harekete geçirir ve kalitesini ortaya çıkarır. Bir kişi kendini çok aç bıraktıktan sonra veya aşırı doyurucu bir yemek yedikten sonra şarap tadımı yapmamalıdır. Çok tuzlu ya da damak zevkini bozan, tat alan kişiyi uyarıcı olan yiyecekler yerine sindirimi kolay olan yiyecekler tercih edilmelidir.” (VII-VII)

Doğu Roma İmparatorluğu Dönemi'nde Hristiyanlığın İmparatorluğun resmi dini olduğu ve şarabın Hristiyanlık için önemi göz önünde bulundurulduğunda şarap ihtiyacını karşılamak için bağcılık faaliyetlerinin önem taşıdığını söylemek mümkündür. İmparatorluğun sınırları dahilinde bulunan ve yüzlerce yıldır bağcılık faaliyeti yürütülen topraklar sayesinde Doğu Roma 7. yy'da Anglosakson geleneğinde “Winburga” yani “şarap kentleri” imparatorluğudur. (Dalby, 2014: 97). Şarap İmparatorluğun başkentine adalar, Bithynia ve Thrakia gibi çok çeşitli bölgelerden gelmektedir (Koder, 2015: 170). Doğu Roma mutfağında sıkça kullanılan şarabın sağlığa da iyi geldiği, sindirimi teşvik ettiği ve kan yaptığı düşünülmektedir. Ancak sarhoşluk derecesinde şarap içmenin beyin, karaciğer ve sinirlere zarar vereceği bilinmektedir (Dalby, 2014). Doğu Roma'da halkın tavernalarda eğlendiği ve eğlenceler esnasında şarabın su gibi aktığı, alkol oranının yüksek olması nedeniyle su ile karıştırılarak tüketildiği bilinmektedir (Elam, 2015). Saf şarap içmek ya da sarhoşluk derecesinde şarap içmek hoş görülmemektedir (Koder, 2015).

1.5. Osmanlı Dönemi'nde Bağcılık ve Şarap

Osmanlı Dönemi'nde zaman zaman kısıtlanıp yasaklansa da başta şarap ve rakı olmak üzere birçok içkinin imalatı ve tüketimi gayrimüslim azınlıklar tarafından gerçekleştirilmiştir. Osmanlı Devleti, kendi toprakları dahilinde içki tüketimi ve üretimini yalnızca gayrimüslimler için geçerli olacak şekilde serbest kılmıştır (Koyuncu, 2020: 45).

Bu serbestiyetin birkaç hukuki dayanağı mevcuttur. Bu dayanaklardan en önemlisi İslam hukukunda geçen “*Zimmet Akdi*” kavramıdır. İslam Hukukuna göre bir İslam devletinin sınırları içerisinde yaşayan ancak Ehl-i Kitap olan (Semavi dinlere mensup) kişilerin can, mal ve inanç özgürlükleri koruma altına alınmalıdır. Gayrimüslimler, bu güvencelerin sağlanması koşuluyla bir İslam devletinin hükümdarlığı altına girmeyi kabul edebilirler. Karşılıklı yapılan bu anlaşmaya *Zimmet Akdi* bu anlaşmayı kabul eden gayrimüslimlere de *Zimmi* denilmektedir (Bozkurt, 1987: 117). Zimmilerin inanç özgürlüklerinin yanı sıra Müslümanların dinen tabi olduğu belli başlı yasaklara tabi olmamaları da söz konusuydu. Müslümanlara haram kılınan alkol, domuz eti gibi yiyecek ve içecekler gayrimüslimler tarafından tüketilebilmekteydi. Tüketilmesinin yanı sıra gayrimüslimlerin belli başlı hükümlere tabii olmak koşuluyla alkollü içecek üretmelerine ve satışını yapmalarına da müsaade edilmekteydi (Koyuncu, 2020: 28-29). Zimmilerin üretmiş olduğu içkiler gayrimüslimler tarafından perakende olarak satın alınabildiği gibi meyhanelerde de tüketilebilmekteydi. İstanbul’un fethinden sonra Bizanslıların işlettiği meyhanelere dokunulmadığı ve bu meyhanelerin gayrimüslimlerin yaşadığı mahallelerde işletilmesine izin verildiği aktarılmaktadır (Erdinçli, 2020: 4). Ancak Müslüman kimselerin alkol tüketmesi hoş karşılanmamıştır ve çoğu zaman yasaklanmıştır. Kur’an-ı Kerim ve hadislerde alkol tüketimine kesin olarak yasak getirilmesi bu yasakların temelini oluşturmuştur.

1.5.1. İslam Hukukuna Göre Şarap

Sarhoşluk veren içkilerle ilgili Kur’an’da dört ayet bulunmaktadır. Bu ayetlerden ikisi içkiye ek olarak kumardan da bahsetmektedir. İlk ayette, insanların hurma ve üzüm suyundan yapılan nimetleri içki ve/veya tatlı yiyecek olarak tükettikleri vurgulanmış, bu nimetleri yaratan Allah’a hamd etmeleri emredilmiştir (Nahl 16/67). Medine’ye hicretten dört yıl sonra sarhoşluk veren içkilerin kullanılması yasaklanmıştır. Bu yasaklama ise aşamalı bir şekilde gerçekleşmiştir. Önce “*sarhoşken namaza yaklaşmak*” yasaklanmış (Nisâ 4/43), sonrasında ise “*içki ve kumarın bazı faydaları bulunsa da zararlarının daha büyük olduğu*” belirtilmiştir. Sonunda, “*İçki, kumar... şeytan işi iğrenç şeylerdir. Bunlardan kaçının ki kurtuluşa eresiniz*” (Mâide 5/90) ayetiyle içki ve kumar Müslümanlar için kesin olarak haram kılınmıştır.

Kur’an-ı Kerim’de yasaklanan içki “*Hamr*” olarak geçmektedir. Bazı kaynaklara göre *Hamr* kelimesi şarabı ifade ederken (Bayındır, 1980: 3) bazı kaynaklara göre mayalanmış tüm içecek ve yiyecekleri ifade etmektedir ve günümüzdeki hamur kelimesi de buradan gelmektedir.

Ne var ki İslam Hukukuna göre ayetlerde geçen “Hamr” kelimesi şarap olarak algılanmış ve şarap tüketmek ile başka alkollü içkileri tüketmenin farklı cezalara tabi olması uygun görülmüştür (Okur, 2009: 26)

İslam Hukukuna göre şarap içerek sarhoş olma hali *Haddü’ş-Şürb* olarak adlandırılırken diğer içkiler aracılığıyla veya afyon gibi uyuşturucu maddeler sebebiyle sarhoş olma hali *Haddü’s-Sükr* olarak adlandırılmıştır. Şarap içen kişiye ne kadar içtiği fark etmeksizin 40 ile 80 sopa cezası verilmekteydi. Ayrıca şarabın ticaretinin yapılması, takas edilmesi gibi unsurlar da cezaya tabi tutulmuştur (Davut, 2019: 299). Şarap kokusuna maruz kalan veya bir şekilde şaraba temas eden birisinin abdesti kabul olmamaktaydı. Şarap dışındaki içkilerin veya maddelerin etkisindeki insanlara uygulanacak cezalar konusunda ise İslam Hukukunun kesin bir yargısı bulunmamaktadır. Kimi kaynaklara göre bu maddeleri tüketen insanlar sarhoş olmadıkları müddetçe bir cezaya tabi tutulmazken kimi kaynaklarda bu kişiler benzer şekilde cezalandırılırlardı. Ayrıca bu maddelerin ticaretinin yapılması hakkında da tartışmalı hükümler mevcuttur (Bayındır, 1980).

1.5.2. Osmanlı Devleti Hukuk Kurallarına Göre Şarap

Osmanlı Devleti şerri hukuk kurallarına bağlı olduğundan dolayı şarap ve içki konusundaki tutumu benzer olmuştur. Osmanlı hukukunda da az ya da çok fark etmeksizin, şarap içen Müslüman kişi cezaya çarptırılmaktaydı ancak diğer içkileri tüketen Müslüman kişilere sadece sarhoşluk halinde cezai yaptırım uygulanmıştır. Osmanlı’da bu suçlara sopa ve para cezası kesilmiştir fakat cezanın miktarı dönemden döneme değişiklik göstermiştir. Her ne kadar içki Osmanlı Dönemi’nde Müslümanlara yasak kılındıysa da bazı Müslüman kimseler, azınlıkların işletmiş olduğu meyhanelerde bolca vakit geçirmekteydi ve kendi evlerinde, düğünlerde, cemiyetlerde alkollü içecekler tüketmekteydi. Bu durumla mücadele edebilmek adına bazı padişahlar meyhaneleri hatta tümünden içki tüketimini ve üretimini yasaklamışlardır (Erdoğan, 2022: 154).

Bu yasaklardan ilki Fatih Sultan Mehmet’in ardılı olan II. Bayezid tarafından yürürlüğe alınmıştır. Bu dönemde içki tüketiminin yaygınlaştığı, taşrada ve şehirlerde aleni şekilde alkol tüketilmeye başlanıldığı ve meşru olmayan eğlenceler düzenlendiği aktarılmıştır. Bu unsurlar sebep gösterilerek meyhaneler kapatılmıştır ve alkol tüketen tüm Müslümanlara ve sarhoş olup taşkınlık çıkaran gayrimüslimlere de hapis cezası dahil olmak üzere çeşitli cezalar uygulanmıştır. Osmanlı Dönemi’nde ikinci ve en sert içki yasağı Kanuni Sultan Süleyman Dönemi’nde yürürlüğe girmiştir. Bu dönemde hem içki ve meyhaneler tamamen yasaklanmıştır hem de İstanbul’a şarap getiren tüm gemiler yakılmıştır. İçki tükettiği tespit edilen

Müslümanlara ise idam cezası dahil olmak üzere oldukça ağır cezai yaptırımlar uygulanmıştır (Koyuncu, 2020: 63-70). Bunların haricinde birçok kez daha Osmanlı'da içki ve meyhane yasakları yürürlüğe girmiş ancak çoğu zaman gayrimüslimlerin kullanabilmesi adına alkol tüketimine ve meyhanelerin faaliyetlerine izin verilmiştir. Bahsedilen meyhaneler ilk etapta Hristiyanların dini amaçla kullanmaları gereken şarapları tedarik eden ambarlar olarak işlev gördüyse de daha sonrasında günümüzdeki fonksiyonlarını kazanmıştır (Erdoğan, 2022: 154).

Osmanlı Dönemi'nde içki üretiminin büyük bir kısmı, bağcılar veya meyhaneciler tarafından gerçekleştirilmekteydi. Bağ bozumundan sonra toplanılan üzümler, bağların yakınında bulunan şaraphanelerde veya meyhanelerin sahip olduğu mahzenlerde fermente edilip şarap haline getirilmekteydi. Ancak bu uygulama 17.yy'dan itibaren yasaklanmıştır ve şarap üretimi sadece bağcılar tarafından icra edilmiştir (Koyuncu, 2020: 70-87).

1.6. Cumhuriyet Dönemi'nde Bağcılık ve Şarap

Cumhuriyet'in kurulmasının ardından yaşanan mübadele sürecinden sonra bağcılıkla uğraşan halklar gittiği için bağlarla pek ilgilenilmemiştir. Bu nedenle Mustafa Kemal Atatürk tarafından 1927 yılında başlatılan bir süreçle bağcılığa destek sağlanmış ve 1931 yılında Fransa'dan dönemin önemli bir uzmanı olan Prof. Emile Bouffart davet edilmiştir. Daha sonrasında İsmet İnönü Dönemi'nde Türkiye'ye bir diğer şarap uzmanı olan Fransız Profesör Marcel Biron çağırılmıştır ve Biron 1938-1947 yılları arasında günümüz bağcılığı ve şarapçılığını etkileyecek önemli katkılar sağlamıştır (Gündoğan & Yankı, 2021: 39). Cumhuriyet'in ilk yıllarında İnhisarlar İdaresi¹ bağcılığın gelişmesi için şahsi işletmelerin imalatına teknik ve mali destekte bulunmuş, imalata paralel olarak da sektörün canlanması ve tüm yurda yayılması için özel üretim tesisleri, şarap deneme evleri ve şarap fabrikaları kurmuştur (Bakkaloğlu, 2023: 69; Şarap Sanayii Özel İhtisas Komitesi Raporu, 1966). Yöneticiler de şarap ihracatından elde edilecek gelirleri göz önünde bulundurarak bağcılığı koruma altına alarak kaliteyi arttırmak için çabalamıştır (Gürdamar, 2021: 102).

Kurulan ilk fabrikalardan biri Doluca'dır. Almanya'da Geisenheim Şarapçılık Enstitüsü'nde eğitim alan Nihat A. Kutman 1926 yılında ülkeye dönerek Galata'da Vinikol Şarap Evi'ni kurmuştur. 1935'te ise farklı üzüm türlerini araştırmak için Almanya ve Fransa'ya giderek Türkiye'ye uygun asma çubuklarını getirmiş ve bunları Mürefte ve çevresindeki köylere dikmiştir. Bu civarda yetişen üzümlerden üretilen şaraplar ise 1940'ta piyasaya

¹ İnhisar Türkçede tekel anlamında gelmektedir. Batı dillerindeki karşılığı ise monopoldür ve tek başına sahip olma anlamına gelmektedir (ataturkansiklopedisi.gov.tr, 2023).

sürülmüştür (doluca.com, 2023). Cumhuriyet'in ilk yıllarında kurulan bir diğer fabrika Kavaklıdere'dir. Seveda ve Cenap And çifti Ankara'nın Kavaklıdere Bölgesi'ndeki şarapçılık ve imar potansiyelini görerek İsviçreli banker dostlarından aldıkları borçla şarap fabrikası kuracakları bağları ve arazileri almışlardır. 1929 yılında ilk Kavaklıdere şarapları burada üretilmeye başlamıştır (kavaklidere.com, 2023). 1940'lı yıllarda ise Kırıkkale, Elazığ, Isparta, Bilecik, Kırşehir, Çorum, Gaziantep, Kahramanmaraş, Yozgat gibi şehirlerde kurulan imalathanelerde Fransız uzmanlar eşliğinde Türk üzümlerinden farklı şaraplar üretilmiştir (Öncü, Ögel ve Çakmak, 2002: 35).

1.6.1. Günümüzde Türkiye'nin Bağcılık Faaliyetleri

Türkiye'de bugün şarapla ilgili başlıca yetkili kuruluşlar vardır. Bu kuruluşlar şarabın sağlık kurallarına göre üretilmesinden piyasaya sürülmesine kadar olan süreçte gıda güvenliğinden sorumlu olan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve uygun bandrol ve ambalaj materyaliyle piyasaya sürülmesini sağlayan, üretim tesislerinin kurulmasından, üretim, dağıtım ve satış izni işlemlerinden sorumlu olan TAPDK'dır (Buzrul, 2013).

Günümüzde bağcılık, ülke ekonomisine katkı sağlamakta ve üreticilerin geçimleri için önemli bir rol oynamaktadır. Üretilen üzümler yaş ve kuru olarak tüketilmesinin yanı sıra şarap, sirke pekmez, pestil, bastık, sucuk gibi ürünlerin üretimi için de kullanılmaktadır (Aktaş & Tan, 2007: 1). Türkiye'de üzüm üretimi yıllara göre değişkenlik gösterse de bağ alanları Dünya çapında yadsınamayacak bir öneme sahiptir.

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan istatistiklere göre Türkiye'de 2022 yılında 4,2 milyon dekar alanda 3,6 milyon ton üzüm üretilmiştir. Bu üretimin %38,4'ünü çekirdekli sofralık üzüm, %28,2'sini çekirdeksiz kuru üzüm oluşturmuştur. Bağ alanlarında Manisa, Mardin ve Denizli ilk sıralarda yer alırken üretimde Manisa, Mersin ve Denizli ilk sıralarda bulunmaktadır (arastirma.tarimorman.gov.tr, 2023). Tablo 1.1.'de Türkiye'nin son 5 yıla ait üzüm verileri yer almaktadır.

Tablo 1.1. Türkiye Üzüm Verileri (1.000 ton)

Kaynak:<https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20Tarim%20Ürünleri%20Piyasaları/Birleştirilmiş%20TÜP%20Raporları/2023-Tarım%20Ürünleri%20Piyasa%20Raporları%20TEPGE%20Tamsayı.pdf>

	2017/2018	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022
Alan (bin da)	4.170	4.054	4.010	3.902	3.845
Verim (kg/da)	943	1.011	1.050	941	1.083
Üretim	4.200	3.933	4.100	4.208	3.670
Tüketim	2.186	2.181	2.363	2.468	1.814
Stok Değişimi	39	-20	-19	-12	34
İthalat	9	131	11	146	124
İhracat	1.397	1.397	1.197	1.261	1.384

Tabloya bakıldığında 2021/2022 dönemi içerisinde üzümdeki verim kg başına artarken üretim ve tüketimde önceki yıllara göre düşüş meydana gelmiştir. Bunun sebeplerinden biri olarak üzüm fiyatlarındaki hızlı artış gösterilebilir. Son 5 yıla ait üzüm destekleriyle ilgili veriler ise Tablo 1.2.'de yer almaktadır.

Tablo 1.2. Üzüm Destekleri

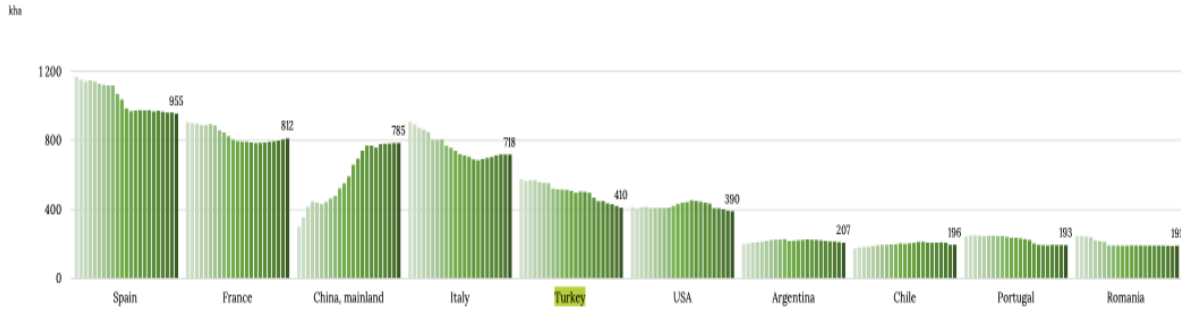
Kaynak:<https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20Tarim%20Ürünleri%20Piyasaları/Birleştirilmiş%20TÜP%20Raporları/2023-Tarım%20Ürünleri%20Piyasa%20Raporları%20TEPGE%20Tamsayı.pdf>

	2018	2019	2020	2021	2022
Toprak Analizi (TL/da)	1	0,8	0,8	0,8	1
Gübre Desteği (TL/da)	4	4	4	8	21
Mazot Desteği (TL/da)	11	15	15	17	62

Tabloda görüldüğü üzere özellikle 2022 yılında üzüm desteklerinde önemli bir artış söz konusudur. Ancak bu artış değerlendirilirken enflasyonla doğru orantıda artan maliyetler de göz önünde bulundurulmalıdır.

International Organisation of Vine and Wine (OIV) raporlarında şarap üretimiyle ilgili uluslararası istatistikler incelendiğinde söz konusu başlıca ülkeler arasında Türkiye'nin yer almadığı görülmektedir. Buradaki veriler doğrultusunda Türkiye şarap üreticiliğinde Dünya'da 28. sıradayken şarap ihracatı yapan ülkeler arasında 59. sırada bulunmaktadır (oiv.int, 2023).

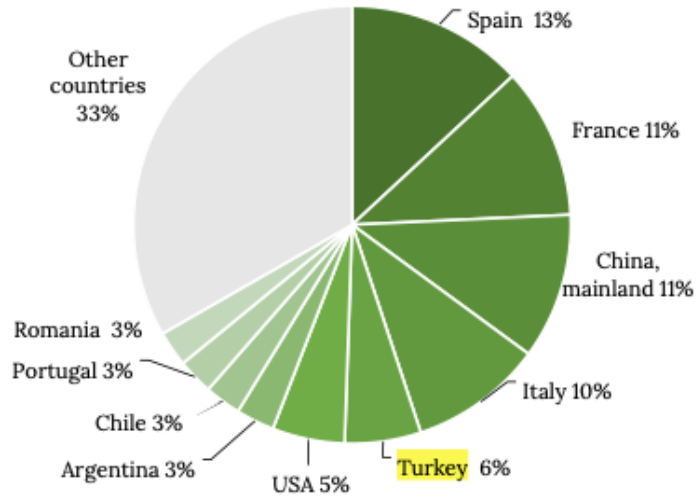
Ancak uluslararası kapsamda bağ yüzeyi alanlarıyla ilgili 2000-2022 istatistikleri incelendiğinde Türkiye öne çıkan ülkeler arasında yer almaktadır. Şekil 1.1.'de bu veriler görülmektedir.



Şekil 1.1. Öne Çıkan Ülkelerde Bağ Yüzeyi Alanları 2000-2022 Yılları İstatistikleri

Kaynak: https://www.oiv.int/sites/default/files/documents/OIV_Annual_Assessment-2023.pdf (Erişim tarihi: 18.11.2023)

2022 yılına ait verilerde dünya çapında bağ alanlarının yüzey dağılımında Türkiye %6'lık bir paya sahiptir. Şekil 1.2.'de görüldüğü üzere İspanya, Fransa, Çin ve İtalya'dan sonra sıralamada Türkiye gelmektedir.



Şekil 1.2. 2022 Yılı Bağ Alanlarının Yüzey Dağılımı

Kaynak: https://www.oiv.int/sites/default/files/documents/OIV_Annual_Assessment-2023.pdf (Erişim tarihi: 18.11.2023).

2022 yılı verilerine göre Türkiye yaş üzüm üretiminde dünyada Çin, İtalya, Fransa, ABD, İspanya'dan sonra 6. sırada yer almaktadır. Şekil 1.3'te Dünyada yaş üzüm üretimi yapan ülkelerin istatistikleri görülmektedir.

Country	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
China, mainland	10.9	11.7	13.2	12.6	13.1	13.7	14.2	14.3	14.9	15.6
Italy	8.0	6.9	8.2	8.4	6.9	8.6	7.9	8.2	8.1	8.1
France	5.5	6.2	6.3	6.0	5.0	6.3	5.5	5.9	5.1	6.2
USA	7.8	7.1	6.9	7.0	6.7	6.9	6.2	5.4	6.1	6.0
Spain	7.4	6.1	6.0	6.3	5.0	6.9	5.4	6.5	5.3	6.0
Turkey	4.0	4.2	3.7	4.0	4.2	3.9	4.1	4.2	3.7	4.2
India	2.5	2.6	2.6	2.6	2.9	2.9	3.2	3.4	3.5	3.4
Chile	3.0	2.5	2.8	2.5	2.4	2.8	2.7	2.4	2.9	2.7
Australia	2.0	1.8	1.9	2.0	2.2	1.9	1.9	1.7	2.2	2.1
Argentina	2.9	2.7	2.5	1.9	2.1	2.7	2.6	2.1	2.4	2.1
Othe countries	22.8	21.7	23.2	22.1	22.9	23.9	23.8	23.3	23.6	23.8
World	76.7	73.6	77.2	75.4	73.4	80.6	77.5	77.4	77.6	80.1

Şekil 1.3. Dünyada Yaş Üzüm Üretimi Yapan Ülkelerin Yıllara Göre İstatistikleri

Kaynak: https://www.oiv.int/sites/default/files/documents/OIV_Annual_Assessment-2023.pdf (Erişim tarihi: 18.11.2023)

TADAB'ın 2022 yılı kayıtlarına göre 178 işletme şarap üretimi iznine sahiptir ve bu işletmelerin toplam üretim kapasitesi 160 milyon litredir. 2021 yılında ise 82 milyon litre şarap üretilmiştir ve bu oran şarap işletmelerinin kapasite kullanımının %51 ile sınırlı kaldığını göstermektedir (Cabaroğlu, 2023: 271-272). Bu nedenle Türkiye yaş üzüm üretiminde ve ihracatında dünyanın önde gelen ülkeleri arasında yer alırken şarap üretimi ve ihracatında oldukça geride kalmaktadır.

1.6.2. Türkiye'deki Şarap Müzeleri

Günümüzde Türkiye'de bağcılık ve şarap üzerine birkaç müze bulunmaktadır. Bu müzelere örnek olarak Kutman Şarapları bünyesinde yer alan ve Tekirdağ'da bulunan *Kutman Şarap Müzesi* gösterilebilir. 2003 yılında ailesinin şarapçılığa başladığı ilk şaraphaneyi devralan Adnan Kutman tarafından düzenlenen müzede ailenin şarap üretiminde ilk kullandığı aletler, 1911'den kalma muhasebe kayıtları ve Osmanlı Dönemine ait nüfus ve tapu kağıtları yer almaktadır (kutmansaraplari.com, 2023).



Resim 1.3. Kutman Şarap Müzesi

Kaynak: <http://www.kutmansaraplari.com/sarap-muzesi> (Erişim tarihi: 17.11.2023)

Diğer bir müze *Atatürk Orman Çiftliği Müzesi*'dir. Ankara'da 1925 yılında kurulan çiftliğe bir ahır inşa edilmiştir ve 1943'te bu ahır şarap ve depolama tesisine dönüştürülmüştür. 2010 yılında ise gerekli düzenlemeler yapılarak müze ve sergi salonu olarak dizayn edilmiştir. Sergide yer alanlar içerisinde şişeleme makineleri ve eski fiçılar da bulunmaktadır (aoc.gov.tr).



Resim 1.4. Atatürk Orman Çiftliği Müzesi

Kaynak: <https://www.aoc.gov.tr/Portal/Geziyerlerimiz/ataturk-orman-ciftligi-muze-ve-sergi-salonu/37> (Erişim tarihi: 17.11.2023).

Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi, Aydın'da Hasan Tonbul eşi Gürsel Tonbul tarafından 2011 yılında sergi salonu olarak açılmıştır ve 2012'de özel müze statüsüne kavuşmuştur. Müze zeytinyağının tarihini aktarmak amacıyla kurulmuş olsa da şarap üretimi ile ilgili araç/gereç ve yöntemlere de yer vermektedir.

Müzedede yer alan 10 adet sergileme salonlarından biri mahzendir ve bu bölümde Antik Dönem'e ait farklı formlarda amphoralar yer almaktadır. Şıra tekneleri, şarap dinlendirme fiçıları sergide görülebilecek diğer parçalardandır (oleatrium.com, 2023).



Resim 1.5. OLEATRIUM Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi

Kaynak: <https://www.oleatrium.com/tr/sergileme/mahzen> (Erişim tarihi: 17.11.2023)

Çanakkale'de bulunan *Asmadan Bağcılık Tarihi Müzesi*, asmanın Anadolu'daki tarihini aktarmak amacıyla kurulmuştur. Bu kapsamla konuyla alakalı Türkiye'nin farklı müzelerinde yer alan eserlerin birebir ölçüleriyle kopyaları yaptırılmıştır. Müzeyi yalnızca replika eserler üzerine kurmamak amacıyla da Hellenistik ve Roma Dönemlerine ait gerçek eserler de getirilmiştir (asmadanmuze.com, 2023).



Resim 1.6. Asmadan Bağcılık Tarihi Müzesi

Kaynak: <https://www.asmadanmuze.com> (Erişim tarihi: 17.11.2023).

İKİNCİ BÖLÜM

BİR KÜLTÜREL MİRAS UNSURU OLARAK ŞARAP VE EGE BÖLGESİNİN ŞARAP VE BAĞCILIK MİRASI

2.1. Şarap ve Bağcılık Mirasının Bir Kültürel Miras Unsuru Olarak Değerlendirilmesi

Kültür kelimesinin etimolojik kökeni, genel olarak Latin ve Fransız dillerine dayanır. Kelime, Latince “colere” fiilinden türetilen “cultura” kelimesinden alıntıdır. Latince “colere” fiili, toprak işlemek, ekip biçmek gibi anlamlara gelirken “cultura” kelimesi bu fiilin bir türevi olarak, toprak işleme, tarım, eğitim ve terbiye gibi anlamları kapsamaktadır. (Oğuz, 2011, 123).

Günümüzde ise kültür, toplumlara özgü düşünce ve eylem biçimleri ile, inançlar, değerler simgeleri ve tekniklerin bir bütünü olarak tanımlanabilir. Kültür bilgi, hukuk, sanat, ahlak töre gibi birçok kavramı içerisinde barındıran bir bütündür (Kocadaş, 2005: 2).

Kültür, temelde soyut bir olgudur ama toplumun faaliyetlerinde somut varlıklar üzerinde kendini göstererek gözle görülür hale gelebilir. Kültür, popüler veya geleneksel kültür olarak sınıflandırılır. Popüler kültür, zamanın şartlarına göre değişkenken geleneksel kültür uzun süreçlerde etkilidir. Örf ve âdet veya sanatsal bakış açısı ön planda olan geleneksel kültür geniş bir kesim tarafından benimsenir. Bu kültür tipi, geçmişten günümüze aktarılan somut ve soyut öğeleri kolektif kültürün ve mirasın parçaları olarak içerir (Diker, 2016: 367).

Miras kavramı ise Türk Dil Kurumu’na göre “Bir neslin kendinden sonra gelen nesle bıraktığı şey” olarak tanımlanmıştır (TDK, Miras: 2023). Bu bağlamda miras, “bir nesilden ötekine bırakılabilen, korunması ve özümsemesi gereken, tarihi ve kültürel bir değer taşıyan varlıklar olarak tanımlanabilir (Harrison, 2010: 6). Bu kavramlardan hareketle Diker (2016) kültürel mirasın tanımını şu şekilde yapmaktadır:

“Kültürel miras; geçmişten günümüze aktarılmış tarihi, sanatsal, bilimsel, estetik, antropolojik, etnolojik bakış açılarından evrensel değer taşıyan, tamamının oluşumu insan emeğine dayanan ya da oluşumu doğal etkenlere dayanan ancak üzerinde insan yaratıcılığının etkisi bulunan, taşınamayan yapılar, estetik ve sanatsal önem taşıyan insan yapımı taşınabilen eserler gibi somut kaynaklar, el sanatları ve yemek yapı teknikleri de dâhil olmak üzere halkın tamamına mal olmuş sanatlar ile insanların günlük yaşamlarını etkileyen, bugüne tamamıyla değişmeden aktarılmış, insanların yaşayışlarını ve inanışlarını etkileyen örf, adet, gelenek ve göreneklerden oluşan soyut kaynakların tümüne verilen addır.” (Diker, 2016: 368).

Şarap ve bağıcılık kültürü ve bu kültür ile ilintili somut veya somut olmayan unsurların birer “*kültürel miras*” ögesi olması gerektiği açıktır. Daha önce bahsedildiği üzere şarap ve bağıcılık binlerce yıllık bir geçmişe sahip olmakla birlikte ortaya çıktığı dönemden bu yana insan hayatında önemli bir yer tutmuştur. Tüketildiği tüm dönemlerde ve toplumlarda önemli bir iz bırakmış ve bıraktığı etkiler günümüzde dahi izlenebilmektedir. Dolayısıyla şarap ve bağıcılık tüm “*kültürel miras*” tanımlarına uyan birer unsurdur.

2.2. Bağıcılık ve Şarap Mirasını Korumak İçin Faaliyet Yürüten Organizasyonlar

Şarabın kültürel miras olarak kabul edilmesi adına çeşitli çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmaların sonucunda şarap ve bağıcılık mirası ile ilgili kimi bölgeler ve unsurlar çeşitli kurum ve kuruluşlarca koruma altına alınmıştır. Bu kuruluşlar ve unsurlar aşağıda belirtilmiştir.

2.2.1. UNESCO

2016 yılında, şarap ve bağıcılığın korunması adına UNESCO’nun önderliğinde Burgundy Üniversitesinin ev sahipliğinde ve Maison des Scienses l’Homme in Dijon ile Jules Gyt Enstitüsünün destekleriyle “*UNESCO Şarap Kültürü ve Gelenekleri*” kürsüsü kurulmuştur (Cavicchioli, 2018: 529). Bu kürsüde şarap mirasının korunmasının gerekliliği şu şekilde açıklanmıştır:

“Bu kürsünün tüm aktiviteleri, şarabı mükemmel bir “kültürel” ürün olarak ele alan çok disiplinli ve uluslararası bir yaklaşım oluşturmaya odaklanmıştır. Bunlar, UNESCO’nun öncelikli programları kapsamında, eğitim ve araştırmanın yayılması, kültür ve mirasın korunması gibi konuları kapsamaktadır. Bu bağlamda şarap mirası tüm disiplinleri ilgilenmektedir hem doğa bilimleri hem de şarap bağı, şarap ve kültürel mirasları ile ilgilenen beşerî ve sosyal bilimler.” (Chaire UNESCO Vin et Culture: 2016).

Şarap ve bağıcılık mirası ile ilgili bu kürsünün kurulumu ile birlikte UNESCO Dünya Mirası Listelerine konu ile ilgili bölgeler ve merkezler de eklenmeye başlanmıştır. UNESCO Dünya Mirası Listesinde yer alan 962 unsurdan 21 tanesi halihazırda şarap bölgelerinde yer almaktadır. Ancak bu unsurlardan 9 tanesi sadece şarap ile ilgili kültürel ve doğal mirasları sebebiyle listeye dahil edilmiştir. Dahil edilen bölgeler şarap ile ilintili somut veya somut olmayan kültürel miras öğelerine sahiptir (MacDonald, 2012: 35). Bu bölgeler belirlenen Dünya Mirasına Alınma Kriterlerinden bir ya da daha fazlasını karşılamaktadır. Bu maddeler şu şekilde sıralanmaktadır:

- “1. İnsanoğlunun yaratıcı dehasını gösteren bir başyapıt olması;
2. Şehir planlaması veya peyzaj düzenlemesi, anıtsal sanatlar, mimari veya teknoloji alanlarındaki gelişmeler üzerinde, dünyanın belli bir kültür alanı veya zaman dilimi içerisinde, kayda değer bir insani değer etkileşimi sergilemesi;
3. Yaşayan veya yok olmuş bir medeniyete ya da bir kültürel geleneğe ait eşsiz veya üstün bir tanıklık teşkil etmesi;
4. İnsanlık tarihinin belli dönemi veya dönemlerini gösteren, üstün bir bina çeşidi, mimari veya teknolojik bütün veya tabiat örneği olması;
5. Geleneksel insan yerleşiminin, bir kültür veya kültürlerle has kara veya deniz kullanımına veya özellikle de geri döndürülemez değişimlerin etkisi altında savunmasız hale gelen doğayla insan etkileşimine üstün bir örnek olması;
6. Üstün evrensel değere sahip yaşayan gelenekler veya etkinliklerle, fikirler veya inançlarla, sanatsal veya edebi çalışmalarla doğrudan veya somut bir şekilde bağlantılı olması (Komite bu kriterin tercihen başka bir kriterle birlikte kullanılmasını öngörmektedir);
7. Üstün doğal fenomene veya üstün doğal güzelliğe ve estetik öneme sahip alanları içermesi;
8. İlk yaşam kaydı, arazi şekillerinin gelişmesinde süregelen önemli jeolojik süreçler veya önemli jeomorfik veya fizyografik özellikler de dâhil olmak üzere, dünya tarihinin ana aşamalarını temsil edecek nitelikte üstün örnekler olması;
9. Karada, tatlı suda, kıyasal ve denizsel ekosistemlerde, bitki ve hayvan topluluklarında süregelen ekolojik ve biyolojik sürece ve gelişimine üstün örnek teşkil etmesi;
10. Bilim açısından veya değerlendirmesinden üstün evrensel değere sahip olan ve tehdit altındaki türler de dâhil olmak üzere, biyolojik çeşitliliğin yerinde korunması.” (UNESCO, 2022).

2.2.2. Vitour Landscape Projesi

Vitour Landscape Projesi, Avrupa Birliği ve Interreg Ivc tarafından oluşturulan bir projedir. Proje UNESCO tarafından kabul edilen Şarap Mirası Bölgelerinin sürdürülebilir kalkınmasını ve kültürel mirasını korumayı amaçlamaktadır. Bu hedeflerini bölgelerin yönetimini sürdürülebilir kılma ve inovatif turizm faaliyetleri geliştirme yoluyla gerçekleştirmeyi amaçlamaktadır (Laidet ve Tóth, 2008: 2).

Vitour Landscape Projesi, INTERREG III kongresi kapsamında İtalya, Avusturya, Fransa, Macaristan, Almanya ve Portekiz’in dahil olduğu altı ülkenin iş birliği sonucunda ortaya çıkmıştır. Vitour Projesinin kapsamında, ortaklar “Dünya Mirası Bağları Üzerine Uluslararası Konvansiyon” oluşturarak değerli şarap mirasların ve bu miras ile ilintili bölgeleri, sürdürülebilir bölgesel kalkınma doğrultusunda koruma ve geliştirme faaliyetleri yürütmektedirler. Bu bağlamda “iyi uygulamalar” adı altında çeşitli yöntemlerin uygulanmaktadır.

İyi uygulamaların odaklandığı konular arasında mekânsal planlama, sürdürülebilir arazi kullanımı, su kaynaklarının ve kıyı alanlarının yönetimi, iklim değişikliği ve erozyona karşı stratejiler ve yerel/bölgesel ekonomik döngülerin güçlendirilmesi bulunmaktadır. Bahsedilen “iyi uygulamalar” şu şekilde sıralanabilir:

- Çevreye saygılı ve uyumlu mekânsal planlama ve peyzaj, kentsel veya kırsal geliştirme politikaları üretmek,
- Çevreye saygılı, uyumlu ve inovatif mimari ve peyzaj üretmek,
- UNESCO listesinde bulunan şarap mirası merkezlerinin kültürel peyzajını, özellikle de bağlardan kalan kalıntıları korumak,
- Şarap mirası bölgelerinde yer alan su, nehir ve denizlerin korunması ile ilgili uygulamalar ve stratejiler geliştirmek,
- Bölgelerde teknolojik inovasyonlar üretmek,
- Bağları sürdürülebilir uygulamalar ile korumak,
- Sürdürülebilir üzüm ve şarap üretim teknikleri geliştirmek,
- Yeşil alanları korumak ve biyoçeşitliliğin devamını sağlamak,
- Sürdürülebilir ulaşım yolları geliştirmek,
- Şarap mirası bölgelerini görsel, kültürel ve rekreasyonel olarak ön plana çıkartmak,
- Şarap mirası bölgesine dahil olan lokal veya bölgesel ekonomiyi güçlendirmek ve sürdürülebilir kılmak (VEWHV, 2023).

2.2.3. Kiev Initiative

Bir Avrupa Konseyi kuruluşu olan Wine and Culture Tourism Exchange (WCTE) tarafından başlatılan Kiev Initiative (Kiev İnisiyatifi) Avrupa’da ve özellikle Kafkaslar ile Karadeniz kıyılarında şarap kültür rotalarını geliştirmek ve tanıtmayı amaçlamaktadır. Kurum, oluşturduğu kültür rotalarında somut ve somut olmayan şarap mirasının tanıtılması ve deneyimlenmesi için de çeşitli faaliyetlerde bulunmaktadır (MacDonald, 2012: 59).

2.3. Dünyada Koruma Altına Alınan Şarap Bölgeleri

UNESCO tarafından Dünya Miras Listesine girmeye hak kazanan şarap mirası bölgeleri aşağıdaki tablo 2.1.'de listelenmiştir.

Tablo 2.1. UNESCO Dünya Miras Listesi Şarap Mirası Bölgeleri

<i>No</i>	<i>İsim</i>	<i>Ülke</i>	<i>Seçilme Kriterleri</i>
1	Saint-Emilion	Fransa	(iii) (iv)
2	Wachau Kültürel Peyzaj Alanı	Avusturya	(ii) (iv)
3	Alto Douro	Portekiz	(iii) (iv) (v)
4	Tokaj	Macaristan	(iii) (v)
5	Ren Vadisi	Almanya	(ii) (iv) (v)
6	Pico Adası Bağları	Portekiz	(iii) (v)
7	Lavaux Bağları	İsviçre	(iii) (iv) (v)
8	Langhe, Moero ve Monferrato (Piedmont)	İtalya	(iii) (v)

2.3.1. Saint Emilion

Saint Emilion Bölgesi'nin Seçilme Kriterleri:

Kriter 3: Saint Emilion bölgesi, bir bağcılık kültürel peyzajının geçmişten günümüze kadar bozulmadan geldiğini ve günümüzde dahi kullanıldığını göstermektedir.

Kriter 4: Saint Emilion, özel bir bağcılık tekniğinin spesifik bir bölgede uygulandığını göstermektedir.

Saint-Emilion, Fransa'nın güneybatısında yer alan Aquitaine Bölgesi'nde bulunmaktadır. Coğrafi olarak yakınlığından ve iklim ve toprak yapısının oldukça benzer olmasından dolayı bölgede üretilen şaraplar Bordeaux şarabı apelasyonuna dahildir. Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec gibi çeşitli üzümlerin üretimini gerçekleştiren bölge, şarap turizmi sayesinde her yıl bir milyondan fazla turiste ev sahipliği yapmaktadır (Sasso vd., 2022: 374).

Bölgede, 18. yüzyıl ve 20. yüzyılda inşa edilmiş ve şarap imalatı için kullanılmış çok sayıda şato mevcuttur. Bahsedilen yapılar şarap mirası ile ilintili tarihi yapılara güzel bir örnek oluşturmaktadır. Bunun haricinde Saint-Emilion'da tarihin bilinen ilk şarap üreticileri sendikası kurulmuştur. 1884'te kurulan bu sendika günümüzde halen faaliyetlerini sürdürmektedir. (Luginbuhl, 2001: 62). Ek olarak bu tarihlerde kurulan bağlar günümüzde halen aktif olarak kullanılmaktadır. (Cavicchioli, 2018: 532).

2.3.2 Wachau Kültürel Peyzaj Alanı

Wachau Kültürel Peyzaj Alanı'nın Seçilme Kriterleri:

Kriter 2: Wachau, bir dağlarla çevrili bir nehir kıyısı coğrafyasıdır ve uzun bir coğrafi evrimin sonucunu gözler önüne sermektedir.

Kriter 3: Mimari, İnsan yerleşimi ve tarım arazilerinin kullanımı Orta Çağ'dan bu yana insan ve doğanın ilişkisini kesintisiz bir şekilde gözler önüne sermektedir.

Viyana şehrinin yaklaşık 80 km batısında, kültürel ve jeomorfolojik açıdan önemli bir kültürel peyzaj alanı olan Wachau, Tuna Nehri Vadisi'nin dik yamaçları boyunca yaklaşık 35 km boyunca uzanmaktadır. Bölge binlerce yıldır yerleşim görmüştür. 2000 yılında “*Wachau Kültürel Peyzaj Alanı*” olarak UNESCO Dünya Miras listesine eklenmiştir (Ploner, 2010: 22).

Bölgede şarap üretiminin Antik Çağlarda başladığına dair çeşitli teoriler mevcuttur. Roma Dönemi'nde bölgede yaşayan Keltler'in kısıtlı da olsa bir bağcılık faaliyeti yürüttüğü düşünülmektedir. 9. yüzyılda ise bölgede bağcılık faaliyetlerinin kesin olarak başladığını söylemek mümkündür. Bölgeye yerleşen Bavyeralı ve Salzburglu rahipler manastırların şarap ihtiyacını karşılayabilmek adına asma yetiştirmeye başlamışlardır. Bu bağlar günümüzde halen aktif olarak kullanılmaktadır (Riedl vd., 2022: 165-170).

2.3.3. Alto Douro

Alto Douro Bölgesi'nin Seçilme Kriterleri:

“Kriter 3: ‘Alto Douro Bölgesi yaklaşık iki bin yıldır şarap üretmektedir ve coğrafyası insanlar tarafından şekillendirilmiştir.’

Kriter 4: ‘Alto Douro Bölgesi'nin peyzajını oluşturan teraslar quintaslar (şarap üretimi yapılan çiftlik kompleksleri), köyler, şapeller ve yollar gibi unsurlar şarap üretimi adına yapılan tüm aktiviteleri göstermektedir.’

Kriter 5: ‘Alto Douro Bölgesi'nin kültürel peyzajı geleneksel Avrupa şarap bölgelerinin dikkat çekici bir örneğini oluşturmakla beraber insanlığın şarap üretim aktivitesinin zaman içinde evrimini gözler önüne sermektedir. 18.. yy'dan beri üretilen ve bölgenin ana ürünü olan Port şarapları kalitesi ile dünyaca ünlüdür. Bu köklü bağcılık ve şarapçılık geleneği bölgenin teknolojik, sosyal ve ekonomik evriminin gözlemlenebileceği bir kültürel peyzaj yaratmıştır.’ (UNESCO, 2001).

Alto Douro Şarap Bölgesi Portekiz'in kuzeyinde Porto şehrine yaklaşık 127 km mesafede bulunan bir bölgedir. Bölge, Douro Nehrinin beslediği verimli bir vadide yer alır. Burada yer alan bağlar vadinin yamaçlarına kurulmuştur ve oldukça dik olan bu yamaçlarda üzüm yetiştirilebilmesi adına çeşitli teraslama yöntemleri kullanılmıştır. Bu bölge yaklaşık 24.600 hektar üzüm bağına sahiptir ve günümüzde Port şarap olarak bilinen yüksek alkollü, fortifiye tatlı şarapların üretimi sadece bu bölgede yapılmaktadır (Andersen vd., 2004: 289).

Alto Douro Bölgesi ilk kez MS 2. yy'da Roma hakimiyeti altına girmiştir ve bölgede o tarihten itibaren şarap üretimi yapıldığına dair kanıtlar mevcuttur (Mayson, 2013: 1). Ancak bölge bugün de üretimine devam ettiği “port” tipi şarapları 18. yy'da üretmeye başlamıştır. Alto Douro'da 18. yy'da kurulmuş bağların bazıları günümüzde dahil halen işlevini sürdürmektedir ve bu tarihte inşa edilmiş birçok teras da günümüzde görülebilmektedir. Dolayısıyla bölgenin coğrafyasının insan eliyle şekillendirilmiş olması UNESCO'nun 3. kriterini ve bahsedilen terasların günümüzde görülebiliyor olması UNESCO'nun 4. kriterini sağlamaktadır (UNESCO, 2001).

Bölgenin UNESCO'nun 5. kriterini sağlayan unsuru ise ürettiği “Port” şaraplarıdır. Kırmızı üzümünden imal edilen “Port” şarapları fortifiye şaraplar kategorisinde yer alır ve Alto Douro Bölgesi'ne özgüdür. Bu şarap farklı siyah üzüm çeşitleriyle birlikte yapılmaktadır ve fermantasyon sırasında brendi ilave edilerek alkol oranı artırılmaktadır. Port şaraplarının üretim geleneği 18. yy'dan beri değişmemiştir ve bu özelliği sayesinde bölge UNESCO'nun 5. kriterine uyum sağlamıştır (UNESCO, 2001).

2.3.4 Ren Vadisi

Ren Vadisi'nin Seçilme Kriterleri:

“Kriter 3: Avrupa'nın en önemli ticaret rotalarından biri olan Ren Vadisi, iki bin yıldır Akdeniz ve Kuzey Avrupa kültürlerinin etkileşimine tanıklık etmiştir.

Kriter 4: Ren Vadisi, olağanüstü doğal kültürel peyzaja sahiptir. Bu peyzaj, coğrafi şartlar ve insan eli ile günümüzdeki görünümü kazanmıştır. İnsan eli ile iki bin yıldır yapılan müdahaleler vadiye günümüzdeki görünümünü kazandırmıştır.

Kriter 5: Ren Vadisi, dar bir nehir vadisinde gelişen geleneksel yaşam tarzının ve iletişim araçlarının olağanüstü bir örneğidir. Özellikle dik yamaçlarının bağ yapımı için teraslanması, iki binden fazla yıldır pek çok şekilde manzarayı şekillendirmiştir. Ancak, bu toprak kullanım biçimi günümüzün sosyo-ekonomik baskılarından dolayı tehdit altındadır.”

Ren Vadisi ve vadinin içerisinde yer alan Baden Bölgesi 2002 yılında UNESCO Dünya Miras Listesine girmeye hak kazanmıştır. Baden Bölgesi Almanya'nın 13 şarap bölgesinden biridir (Simon &Harea, 2017: 27).

Ren Nehri'nin oluşturduğu bu vadi, karakterini ve cazibesini, nehrin dağların arasından geçerek oluşturduğu manzaradan almaktadır. Bu sürecin yaklaşık 800 bin yıl önce başladığı ve günümüzde bölgenin olağanüstü görüntüsünü oluşturduğu söylenebilir. Ancak Ren'in kültürel peyzajı sadece Ren Vadisi ile sınırlı değildir, aynı zamanda antik dönemlerde nehrin ticari bir rota olarak kullanıldığı bilinmektedir ve bu dönemde nehrin kenarında yer alan yamaçlarda bağların bulunduğu da aktarılmaktadır (Schüler-Beigang, 2001: 64).

Ren vadisi kendine has bir mikroklima iklimine sahiptir. Almanya'nın genel ikliminin aksine Akdeniz iklimine benzer özellikler gösteren bölge, bağcılık için oldukça elverişlidir. Ne var ki, vadinin engebeli arazisi geniş ağ alanlarının oluşturulması için elverişli değildir. Bu sebeple bağlar Ren Nehri'nin kenarında bulunan ve oldukça dik olan yamaçlara kurulmuştur. Bu, bölgenin kendine has doğal peyzaja sahip olmasını sağlamıştır. Bu yöntemin Antik Çağ'dan günümüze dek kullanıldığı düşünüldüğünde bölgenin şarap mirası açısından taşıdığı önem ortaya çıkmaktadır. Bahsedilen teraslarda şarap üretimi yapıldığına dair en somut kanıtlar ise 7. yy'dan itibaren takip edilebilmektedir. 11. yy 'da ise bölgeye özgü "Riseling" üzümünün burada yetiştirilmeye başlandığı ve günümüze kadar bu üzümün bahsedilen teraslarda yetiştirildiği bilinmektedir (Schüler-Beigang, 2001: 64; Simon &Harea, 2017: 27).

2.3.5. Tokaj

Tokaj Bölgesi'nin Seçilme Kriterleri:

"Kriter 3: 'Tokaj Şarap Bölgesi, en az yüz yıldır varlığını sürdüren ve günümüze kadar ulaşan belirgin bir şarapçılık geleneğini temsil etmektedir.'

Kriter 5: 'Tokaj Şarap Bölgesi'nin coğrafyasını oluşturan bağlar ve yerleşimler bölgenin sahip olduğu geleneksel toprak kullanımını temsil etmektedir.'" (UNESCO, 2002).

Tokaj Bölgesi, Macaristan'ın kuzeydoğusunda Macaristan-Slovakya sınırında yer alan bir bölgedir. Bölgenin küçük bir kısmı Slovakya topraklarında yer alsa da neredeyse tamamı Macaristan sınırlarına dahildir.

Bölge 88.124 hektar büyüklüğündedir ve bölgenin 5800 hektarı bağlarla kaplıdır. Bölge, Zemplen Dağı'nın yamacında Tisza ve Bodrog Nehirlerinin suladığı verimli bir vadide yer almaktadır. Bu özellikleri sayesinde şarap üretimi için oldukça verimli bir coğrafyaya sahiptir (Albert, 2020: 112). 17. yy'da bölge Fransız hakimiyeti altındayken kral VI. Charles tarafından bir şarap üretim bölgesi olarak koruma altına alınmıştır. Aynı zamanda bölgede üretilen Azsu şarapları ve bu şarapların üretim teknikleri da aynı tarihte koruma altına alınmıştır. Bölge bu özelliği sayesinde UNESCO'nun 3. kriterine uygunluk sağlamaktadır. Ayrıca 17. yy'dan itibaren bölgede kullanılan bağlar halen faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu özelliği sayesinde de UNESCO'nun 5. kriterine uyum sağlamıştır (UNESCO, 2002).

2.3.6. Pico Adası Bağları

Pico Adası Bağları'nın Seçilme Kriterleri:

“Kriter 3: Pico adası bağları, küçük bir volkanik adada, bağcılık faaliyetlerinin nasıl yürütülebileceğini göstermesi açısından önemlidir. Bahsedilen bağcılık faaliyetleri insanların bu adaya yerleştiği tarih olan 15.yy dan beri devam ettirmektedir

“Kriter 5: Olağan üstü güzellikte insan yapımı bağ duvarları, nesiller boyunca çiftçilerin zor bir coğrafyayı nasıl şekillendirdiklerini göstermektedir”

Atlantik Okyanusu açıklarında yer alan ve 15. yüzyılda Portekizli kaşifler tarafından keşfedilen Pico Adası önemli bir bağcılık mirasına sahiptir. Volkanik bir ada olan Pico Adası, sert bir iklime ve okyanustan gelen iyot sebebiyle verimsiz topraklara sahiptir. Her ne kadar bu sebeplerden dolayı adanın oldukça verimsiz bir bölge olduğu söylene de volkanik tüfün asma için oldukça faydalı bir madde olduğu göz önüne alındığında, adada bağcılık faaliyetlerinin yoğunlaşması mümkün olmuştur (Eduarda-Avila, 2001:72).

Pico Adası'nda volkanik taşların arasında asmaların yetiştirilmesi söz konusudur. Ayrıca bağların etrafı bu taşlarla yapılan duvarlar ile çevrelenmiştir. Bu yöntem, adanın ilk keşfedildiği tarih olan 15. yüzyıldan beri kullanılmaktadır. Bu sebeple günümüzde adanın önemli bir kısmı volkanik duvarlar çevrili vaziyettedir. Ayrıca adanın ilk keşfedildiği tarihten günümüze dek varlığını korumuş bağların ve bağ evlerinin varlığı da söz konusudur (Florentino vd. 2020: 159).

2.3.7 Lavaux Bağları

Lavaux Bağları'nın Seçilme Kriterleri:

“Kriter 3: Lavaux Bağları, yaklaşık bin yıllık evrimini ve gelişimini oldukça belirgin bir şekilde gösteren özgün kültürel geleneklere, iyi korunmuş peyzaja ve yapılara sahiptir.

Kriter 4: Lavaux Bağları'nın evrimi, sahada da kanıtlandığı gibi bu çok değerli şarap yetiştirme alanının himayesi, kontrolü ve korunmasının öyküsünü çok canlı bir şekilde göstermektedir; bunların tümü Lozan ve çevresinin gelişimine önemli ölçüde katkıda bulunmuştur. Ayrıca bölgenin jeo-kültürel mirasında ve tarihinin gözler önüne serilmesinde de önemli bir role sahiptir.

Kriter 5: Lavaux Bağları, insan ile coğrafyanın yüzyıllar boyunca süren etkileşimini oldukça sıra dışı bir biçimde yansıtmaktadır.”

Lavaux, Cenevre Gölü'nün kuzey kıyısında, Lozan ve Vevey arasında yer alan bir bağcılık bölgesidir. Bölgede 12 köy yer almaktadır. Her ne kadar Roma Dönemi'ne dek bağcılık yapıldığına dair çeşitli kanıtlar mevcut olsa da bölgede bağcılık ile ilgili en erken somut kanıtlar 12. yy'a dayanmaktadır. Bölgede bağcılığın Sisteryen Hristiyanlar tarafından başlatıldığı bilinmektedir. 12.yy'da Lozan Piskoposu, Sisteryenlerin bölgede bir manastır kurmalarına izin vermiştir ve bu manastırın şarap ihtiyacını karşılayabilmek adına burada ilk bağlar kurulmuştur. 14. yy'da ise sivil halkın bu bağları işlediği ve karşılında ürünlerin bir bölümünü manastıra verdiği bilinmektedir. Orta Çağ'da oluşturulan bu bağlar günümüze dek kesintisiz bir şekilde kullanılmaya devam etmiş ve bölgenin coğrafyasının günümüzdeki formunu almasında önemli bir rol oynamıştır (Reynard ve Estoppey, 2021: 111-112).

2.3.8. Langhe, Roero ve Monferrato (Piedmont):

Piedmont'un Seçilme Kriterleri:

“Kriter 3: Piedmont Bağları, tarih boyunca süregelen ve zaman içerisinde orijinalliğini koruyarak gelişen bağcılık geleneklerini gözler önüne sermektedir. Bölge, içerisinde bulunan tarım arazilerinin veyapıların sürdürülebilir gelişmeye nasıl ayak uydurduğunu göstermektedir. Aynı zamanda profesyonel yöntemler ile tarihin nasıl uyumlu olabileceğini göstermektedir.

Kriter 5: Piedmont'da yer alan Langhe-Roero ve Monferrato Bağları insanın doğal çevresi ile etkileşimi hakkında olağanüstü bir örnek oluşturur. Uzun ve yavaş bir şekilde gelişen bağcılık uzmanlıkları ve üzüm çeşitlerinin bölgenin toprağına uyumluluğu için yapılan çalışmalar Avrupa bağları için bir mihenk taşı olmuştur.” (UNESCO, 2014).

Langhe, Roero ve Monferrato bağcılık bölgesi, İtalya'nın Kuzeyinde, Asti, Cuneo ve Alessandria illeri arasında yer alan ünlü bir şarap bölgesidir. Bu bölge, yüzyıllar boyunca yerel topluluklar tarafından "Barbera" ve "Nebbiolo" gibi sertifikalı şarapların yetiştirilmesi ve üretilmesi için şekillendirilmiştir; Güney Piedimont'da yer alan ve Ligurya Apeninleri'ne bitişik olan bu bağ peyzajı, yaklaşık 300.000 kişilik bir nüfusa sahiptir. Torino'dan arabayla 90 dakika, Milano'dan ise 120 dakika uzaklıktadır. (Assumma vd, 2022: 45).

Bölgede Neolitik dönemden itibaren şarap üretimi yapıldığına dair çeşitli kanıtlar mevcuttur. Ne var ki, konu hakkındaki somut kanıtlar ancak MÖ 5. Yüzyıldan itibaren ele geçirilebilmiştir. Bölgenin Etrüsk döneminden Batı Roma'nın yıkılışına dek kesintisiz bir şekilde bağcılık ile uğraştığı düşünülmektedir. Ne var ki, Batı Roma imparatorluğunun yıkılışı ile birlikte bölge çokça kez yağmalanmıştır. Dolayısıyla bölgede bu dönemde yapılan bağcılık ile ilgili kanıtların çok azı elimize ulaşmıştır. Orta çağa gelindiğinde ise bölgede bağcılık faaliyetleri yeniden başlamış ve o dönemde kurulan bağlar ve bağ evleri, günümüze kadar ulaşmıştır (Settimini, 2019, 91).

2.4. Ege Bölgesi'nin Şarap ve Bağcılık Mirası

Ege Bölgesi yabanıl asmanın doğal yayılım alanında yer alan bir bölgedir (Doğer, 2023: 22-24). Bu bağlamda Ege Denizi'nin iki yakasında ve Ege Adalarında erken tarihlerden itibaren üzüm tüketildiğine dair kanıtların ele geçirilmiş olması şaşırtıcı olmamalıdır. Daha önce bahsedildiği üzere Anakara Yunanistan'da bulunan Franchiti Mağarası'nda yer alan ve Paleolitik Dönem'e tarihlenen fosilleşmiş üzüm çekirdekleri bu teoriyi kanıtlamaktadır (Bkz. Bölüm 1.). Anadolu'da henüz benzer bir kalıntıya rastlanmamıştır ancak konu hakkındaki araştırmaların yetersiz olması, araştırma sayısının artmasıyla birlikte benzer buluntuların Anadolu'da da ele geçirilebileceğini düşündürmektedir.

Franchiti örneğinin haricinde Anakara Yunanistan'da Neolitik Dönem'e tarihlenen üzüm çekirdeklerine de rastlanılmıştır. Bu bağlamda en dikkat çeken buluntu Yunanistan'ın kuzeyinde yer alan Dikili Taş yerleşiminde ele geçirilmiştir. Buluntuların ele geçirildiği tabakanın bir yangın tabakası olması sebebiyle üzüm çekirdekleri karbonlaşmış şekilde bulunmuştur (Mangafa ve Kotsakis, 1996: 415). Ele geçirilen üzüm çekirdeklerinin preslenmiş olduğu düşünülmektedir. Yapılan deneysel bir çalışmada ezilmiş üzüm çekirdekleri yakılarak karbonlaştırılmış ve yerleşmede bulunan üzüm çekirdekleri ile benzer morfolojik özellikler gösterdiği tespit edilmiştir. Bu durum yerleşmedeki üzümlerin preslendiğine ve bu yolla şarap üretildiğine dair oldukça güçlü bir kanıt ortaya koymaktadır.

Aynı zamanda yerleşmede çift kulplu bir kabın bulunması da bu kabın şarap tüketimi için kullanılmış olabileceğini düşündürmektedir (Garnier ve Valamoti, 2016: 196). Dikili Taş yerleşmesinin haricinde Doğu Makedonya Bölgesi'nde Dimitria ve Sitagroi yerleşmelerinde ve Tessalya Bölgesi'nde Arapi, Dimini, Sesklo ve Pefkakia gibi yerleşimlerde çok sayıda üzüm çekirdeği kalıntılarına rastlanması, bu merkezlerde de şarap üretimi yapılıyor olabileceğine işaret etmektedir (Renfrew, 2005: 270).

2.4.1. Tunç Çağı'nda Ege Bölgesi'nde Şarap

Ege Bölgesi özelinde belli başlı istisnalar haricinde Kalkolitik Dönem'den günümüze ulaşan bir şarap veya üzüm kalıntısı mevcut değildir. Neolitik Dönem'den sonra en erken kanıtlar Erken Tunç Çağı'na tarihlendirilmektedir. Bu bağlamda en dikkat çeken buluntular Minos Kültürüne ait ve Minos Kültürü ile yoğun etkileşim içerisinde bulunan yerleşimlerde ele geçirilmiştir. Bu kanıtlardan en erkeni MÖ 2500 yılına tarihlenmektedir ve Girit Adası'nın güneyinde yer alan Fournou Korifi yerleşiminde ele geçirilmiştir. Bu yerleşimde içinde ezilmiş üzüm çekirdekleri bulunan bir pithos tespit edilmiştir (Palmer, 2005: 280). Söz konusu yerleşmenin bir odasının mimari yerleşimi oldukça dikkat çekmektedir. Odada lekane formunda 30 cm derinliğinde ve 60 cm çapında bir kap tespit edilmiştir. Bu kabın daha geç dönemlerde üzüm presleme amacıyla kullanıldığı kesin olarak bilinmektedir. Bu odadan başka odalara uzanan olukların bulunması da ezilen üzümlerin suyunun başka odalarda fermente edildiğini düşündürmektedir (Warren, 1972: 27). Bunun haricinde yerleşmede çok sayıda pithos ele geçirilmiştir. Ele geçirilen pithoslar yaklaşık 4000 litre kapasitesindedir. Bütün pithosların şarap ile doldurulmadığı düşünülse de ele geçirilen pithosların 44 adetinde şarap kalıntılarına rastlanılmıştır. Görece küçük bir yerleşim olan Fournou Korfi'nin bu kadar şarap ihtiyacı olmadığı açıktır. Bu da yerleşimin bir şarap üretim merkezi olduğunu ve diğer yerleşimlere şarap ihraç ettiğini düşündürmektedir (McGovern, 2007: 251).

Erken Tunç Çağı'ndan itibaren Minos yerleşiminde şarap kültürünün mevcut olduğu bu buluntularla birlikte kanıtlanmıştır. Daha önce bahsedildiği üzere Tunç Çağı'nda birçok uygarlığın şarap kültürüne sahip olduğu bilinmektedir. Ancak bu toplumların şarap kadar biraya önem vermeleri de söz konusudur. Antik Yunan kültüründe ise bira tüketimi barbarlara has bir davranış olarak görülmüş ve belli başlı istisnalar dışında neredeyse hiç tüketilmemiştir. Minos Uygarlığında erken dönemlerde bira tüketildiği bilinmekle birlikte daha geç dönemlerde bu alışkanlıktan vazgeçilmiştir. Bu dönüşümün kaynağının Anadolu olduğu savunulmaktadır (Nelson, 2005: 13-14). Minos toplumunun Anadolu sayesinde şarapla tanıştığı ve şarabı öncelikli içecekleri haline getirdikleri düşünülmektedir.

Ege Bölgesi'nde Minos Uygarlığı ile ticari ve kültürel ilişkiler içerisinde bulunan yerleşimlerin olması ve bu yerleşimlerde de şarap kültürünün mevcut olması bu teoriyi güçlendiren unsurlar arasındadır. Bu buluntulardan en erkeni Troia yerleşiminde ele geçirilmiştir. Yerleşimde MÖ 3. binyılın ortalarına tarihlenen kültür üzümü çekirdekleri tespit edilmiştir (Riehl, 1999: 30). Üzüm çekirdeklerinin haricinde yerleşimde şarap ile ilintili çok sayıda seramiğin ele geçirilmiş olması Erken Tunç Çağı'ndan itibaren Troia'da şarabın önemli bir içecek olduğunu göstermektedir.

2.4.2. Ege Bölgesi'ndeki Antik Yerleşmelerde Şarap

Tunç Çağı'nda Minos ile ticari ve kültürel ilişkilerde bulunmuş bir diğer yerleşme İzmir'in Çeşme ilçesinde yer alan Bağlararası yerleşmesidir. Bağlararası, ilk kez 2001 yılında bir apartman inşaatı sırasında keşfedilmiş ve 2002 yılından itibaren kazı çalışmaları görmüş bir Tunç Çağı yerleşmesidir. Yerleşmenin en erken katmanı MÖ 3. binyılın ortalarına tarihlendirilmiştir ve MÖ 2. binyılın ortalarına kadar yerleşim gördüğü tespit edilmiştir (Şahoğlu, 2007: 310). Günümüz Çeşme Limanına oldukça yakın bir konumda bulunan yerleşme, Tunç Çağı'nda da bir liman kenti olma özelliği taşımaktaydı. Yerleşme, bu konumu sayesinde Ege Denizi'nin iki yakasıyla ve Girit de dahil olmak üzere Ege Adalarıyla yoğun ticaret içerisindeydi. Yerleşimde tespit edilen ithal Minos seramikleri bu ilişkiyi gözler önüne sermektedir (Şahoğlu vd., 2018: 44). Yerleşmenin en detaylı araştırılan katmanı "2b" olarak adlandırılmaktadır ve Orta Minos III Dönemi ile çağdaştır. Bağlararası yerleşiminin şarap konusunda en dikkat çekici kısmı H2 olarak kodlanmış olan ve bir şarap imalathanesi olduğu düşünülen yapıdır. Yapı, trapezoid bir şekle sahiptir ve diğer yapılardan daha yüksek bir kotta yer almaktadır. Bu yapıda 82 cm çapında, kilden yapılma bir hazne tespit edilmiştir. Bu hazne ile bağlantılı 33 cm çapında bir hazne daha bulunmuştur ve bu iki haznenin birbirine bir kanal aracılığıyla bağlandığı tespit edilmiştir. Haznelerden daha büyük olanında üzümlerin ezildiği, çıkan üzüm suyunun ise küçük olan hazneye kanallar aracılığıyla aktarıldığı tahmin edilmektedir (Erkanal ve Karaturgut, 2003: 156). Her ne kadar yapının yakınında üzüm çekirdeği kalıntılara rastlandıysa da (Şahoğlu, 2007: 214) haznelerin içerisinde ne tür bir sıvı barındırdığı üzerine bir araştırma yürütülmemiştir. Ancak oldukça benzer bir yapı Girit Adası'nda yer alan "Vathypetro" yerleşiminde ele geçirilmiştir. Ele geçirilen yapı Bağlararası örneğinden daha geç bir dönem olan Orta Minos III-Geç Minos I Dönemleri arasına tarihlendirilmiştir (Hamilakis, 1999: 10-15).

Vathypetro örneğinde şarap üretimi yapıldığının kesin olarak bilinmesi ve yapının Bağlararası örneği ile oldukça benzer fiziksel özelliklere sahip olması Bağlararası’nda da şarap üretimi yapıldığını büyük olasılıkla kanıtlamaktadır. Bu bağlamda Bağlararası şarap imalathanesinin Ege Bölgesi’nin en erken şarap imalathanelerinden biri olduğunu söylemek mümkündür. Aynı zamanda Bağlararası’nın H2 olarak adlandırılan şarap imalathanesinde çok sayıda seramik ele geçirilmiştir. Bu seramiklerden en büyük olanları iki tarafında da yüz betimlemeleri olan ve muhtemelen şarap saklama amacı ile kullanılmış olan seramiklerdir. Bağlararası’na oldukça yakın mesafede yer alan ve Bağlararası ile çağdaş olan bazı yerleşmelerde de bu seramiklerin benzerlerinin bulunmuş olması bölgede Tunç Çağı’nda şarap kültürünün mevcut olduğunu göstermektedir (Erkanal ve Karaturgut, 2003: 156).



Resim 2.1. Bağlararası Yerleşimi

Kaynak: <http://ankusam.ankara.edu.tr/cesme/> (Erişim tarihi: 27.11.2023).

İzmir’in Urla ilçesinde yer alan Limantepe yerleşmesi bu yerleşmelere örnek olarak gösterilebilir. Limantepe’de, Bağlararası’nda bulunan insan yüzlü seramiğin oldukça benzer bir örneği tespit edilmiştir. Tespit edilen seramik Bağlararası örneği ile çağdaştır. Eser yerleşimin doğusunda, bir yangın sonucu tahrip olmuş bir yapıda ele geçirilmiştir. Henüz yapı üzerinde kapsamlı bir kazı çalışması gerçekleştirilmediğinden yapının kullanım amacı hakkında detaylı bir bilgi mevcut değildir (Erkanal vd., 2017: 171-175). Yerleşimde Kalkolitik Çağ’dan itibaren üzüm tüketimi olduğuna dair çeşitli kanıtlar ele geçirilmiştir. E. Oybak Dönmez tarafından yürütülen arkeobotanik araştırmasında yerleşmede kültür üzümü olan *Vitis Vinifera*’ya ait üzüm çekirdekleri ele geçirilmiştir (Oybak ve Doğan, 2008: 400).

Dolayısıyla Limantepe'nin Bağlararası'na benzer seramik formlarına sahip olması, Kalkolitik Dönemden itibaren bağcılık faaliyetleri sürdürmesi, Minos Kültürü ile etkileşim halinde olması gibi unsurlar sayesinde yerleşimde bir şarap kültürü olduğu düşünülebilir. İlerleyen yıllarda yapılacak çalışmalar bu konu hakkında daha somut verileri ortaya çıkaracaktır.

Antik Dönem'de Ege Bölgesi şarapları hakkında en erken yazılı kaynakları Homeros'un eserleri oluşturmaktadır. Hem İlias'da hem de Odyessia'da Pramnios şarabı olarak adlandırılan bir tür şaraptan bahsedilmektedir. Bu şarap kullanılarak bir tür iksirin hazırlandığı ve kahramanlara servis edildiği yine Homeros'un satır aralarında aktarılan bir bilgidir. Bu iksir pramnos şarabı, arpa, keçi peyniri, soğan, bal ve “şeytani ilaçlar” karıştırılarak hazırlanmaktadır (Odyessia: X, 234-236). Bu şarap daha sonraki yüzyıllarda Aristophanes, Athaneaus, Plinius, Strabon gibi çok sayıda antik yazarın eserlerinde yer bulmuştur ve bu yazarlar şaraptan övgü ile bahsetmektedir. Antik kaynaklarda bu şarabın İonia Bölgesi'nde özellikle de Smyrna'da üretildiği aktarılmıştır (Doğer, 2023: 203-205). Plinius, Pramnius şarabının en eski şarap türlerinden biri olduğunu ve Symrna'da kendi yaşadığı dönemde dahi popülerliğini koruduğunu aktarmaktadır (Plinius XIV- 6.).

İonia'nın şarap mirası konusunda dikkat çeken bir diğer kenti de İzmir-Urla'da bulunan Klazomenai Antik Kenti'dir. Klazomenai'nin MÖ 7. yy'dan itibaren kendine özgü amphoralar ile şarap ithalatı yaptığı ve şaraplarını antik dünyanın pek çok farklı kentine ithal ettiği bilinmektedir. Antik Çağ'da oldukça yoğun bağcılığa sahip olduğu bilinen Klazomenai'nin bağlarının izleri günümüzde dahi görülebilmektedir (Doğer, 2023: 203-205). MS 1. yy'da yaşamış Anavarzalı bir hekim olan Dioskourides'in yazdığı “*Da Materia Medica*” isimli eserde Klazomenai şarabının nefes açıcı özelliğinden bahsedilmektedir. Aynı zamanda şarabın kolay hazmedildiği de aktarılmıştır. Ne var ki, şarabın deniz suyu ile karıştırılıyor olması sebebiyle (Antik Çağ'da var olan bir uygulamadır) mideye zarar verebildiği de aktarılmıştır. Bunun haricinde Plinius, son zamanlarda Klazomenai şarabına daha az deniz suyu katıldığı için popülerliğinin artmış olduğunu aktarmıştır (Plinius, IX- 73-74).

Lydia'da ise Sardeis'in yakınında bulunan Tmolos (Bozdağ)'da *tmolites* adı verilen bir üzümün yetiştirildiği bilinmektedir (Doğer, 2023: 212). Plinius, tmolites adı verilen üzümünden imal edilen içkinin bir şaraptan ziyade bir liköre benzer özellikler taşıdığını ve genç şaraplar ile karıştırıldığında şarapların adeta yıllanmış şarap tadına eriştiğini ifade etmektedir (Plinius IXV- 7).

Doğu Roma İmparatorluğu'nun başkenti olarak Konstantinopolis'in belirlenmesi ile birlikte şarap üretimi ve bağıcılığın Güney Marmara, Kuzey Ege ve Trakya Bölgelerinde yoğunlaşmaya başladığını söylemek mümkündür. Ancak Ionia Bölgesi ve Ege Adalarında üretilen şarapların da Doğu Roma'da popülerliğini koruduğu söylenebilir. Doğu Roma Dönemi'nde yaşamış bir hekim olan Tralleisli Aleksandros, Mysia (Balıkesir ve çevresi) Bölgesi'nde üretilen şaraplardan övgüyle bahsetmektedir. Bunun haricinde günümüzde Bornova Misketi olarak da bilinen *moskhatos* üzümünden yapılan şaraplar da Doğu Romalılar tarafından tercih edilmekteydi (Laflı, 2017: 27).



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

KÜLTÜR TURİZMİ KAPSAMINDA EGE BÖLGESİ'NDE ŞARAP MİRASI ROTASININ OLUŞTURULMASI

Türkiye’de halihazırda bulunan şarap turizm bölgeleri ve bağ rotaları incelendiğinde bu merkezlerin yalnızca üretim ve tadıma yönelik olduğu görülmektedir. Bu durumun değiştirilmesine yönelik olan Ege Bölgesi’nde şarap mirası rotasının oluşturulması, bölgenin turizm potansiyelini ve bölgenin bağıcılık konusundaki başarısının desteklenmesini önemli ölçüde etkileyecektir. Bu kapsamda yapılan araştırma ve araştırmanın bulguları bu bölümün konusunu oluşturacaktır.

3.1. Kültür Rotası Kavramı

“*Kültür Rotası*”, somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarının ve/veya doğal miras unsurlarının belirli bir ağ dahilinde takip edilebileceği bir rota çeşididir. Kültür rotaları, somut ve somut olmayan kültürel miras öğeleri ile doğal mirasla unsurlarını içerebilir ve bu bileşenlerden biri veya birkaçının bir arada bulunmasıyla şekillenebilir. Her ne kadar kullanılan “rota” kavramı sebebiyle fiziksel bir yolun bulunması gerektiği düşünülse de belirli bir tema altında incelenen kültürel ve/veya doğal miras unsurlarının birbiri ile bağlandığı yeni bir rota oluşturmak mümkündür.

Kültür rotası kavramı ilk kez 1964 yılında ortaya çıkmıştır. Avrupa’nın mirasını korumak ve tanıtmak amacıyla Avrupa Konseyi’ne sunulan bir raporda ilk kez kültürel miras unsurlarının bir rota dahilinde birbirine bağlanması fikri ortaya atılmıştır. Bu sayede bir turistik çekicilik yaratılması ve bahsedilen kültürel mirasın tanıtılması amaçlanmıştır (Durusoy, 2013: 32; Capp, 2005). Bahsedilen rapordan hareketle 1984 yılında Avrupa Konseyi, Avrupa Kültürel Rotalar Programını başlatmıştır. Bu kapsamda ilk olarak “*Santiago de Compostela Hac Yolu*”, Avrupa Kültür Rotası olarak ilan edilmiştir. Konseyin bu faaliyetleri ve daha sonra genişleyerek Avrupa Göç Yolları ağı oluşturulmuştur. Bu gelişmeler, kültürel rotaların uluslararası alanda tanınmasını ve yaygınlaşmasını sağlamıştır (ÇEKÜL, 2015).

Avrupa Konseyinin konu hakkında yaptığı ilk çalışmalar daha çok Avrupa kültürünü korumak ve tanıtmak amacıyla uygulanmıştır. Kültür rotalarının uluslararası bir çerçeveye taşınması ise 1994 yılında UNESCO ve ICOMOS tarafından yayımlanan “*Kültürel Mirasımızın Bir Parçası Olan Rotalar*” başlıklı rapor sayesinde olmuştur. Bahsedilen raporda kültür rotaları kavramı “miras rotası” olarak aktarılmış ve rotalar hakkında şu tanımlar yapılmıştır (UNESCO, 1994):

“ a) *Miras rotaları kavramı, karşılıklı anlayış, tarihi farklı açılardan ele alan bir yaklaşım ve barış kültürünün işleyebileceği ayrıcalıklı bir çerçeve sunan zengin ve verimli bir kavram olarak ortaya çıkmaktadır. Bu kavram, farklı mekanlarda ve zamanlarda gerçekleşen nüfus hareketleri, kültürel değişimler, kültür alışverişi ve kültürler arası diyaloglar üzerine kuruludur.*

b) *Bu kavramın yapısı açık, dinamik ve çağrıştııcıdır; küresel stratejik çalışmaların sonuçlarını bir araya getirerek, Kültürel Mirasın 'ekonomik, sosyal, sembolik ve felsefi boyutlarını tanıtmının yanı sıra insanlığın doğa ile sürekli ve sayısız etkileşimlerini tanıtmayı hedeflemektedir.*”

Yapılan toplantıda, miras rotalarının dünya kültür mirası unsurlarına dahil edilmesi de tartışılmış ve dahil edilebilecek rotaların belli başlı özellikler taşıması gerektiği ortaya atılmıştır. Bu özellikler şu şekilde sıralanmıştır (UNESCO, 1994):

- *Dinamiklik ve değişim fikri üzerine kuruludur, mekân ve zamanda süreklilik gösterir;*
- *Bir bütünü kapsar, burada rota, oluşturan unsurların toplamından daha fazla bir değere sahiptir*
- *Ülkeler veya bölgeler arasında kültür alışverişini ve diyalogu vurgular;*
- *Asıl amacı dışındaki unsurları içine alarak gelişebilir.*

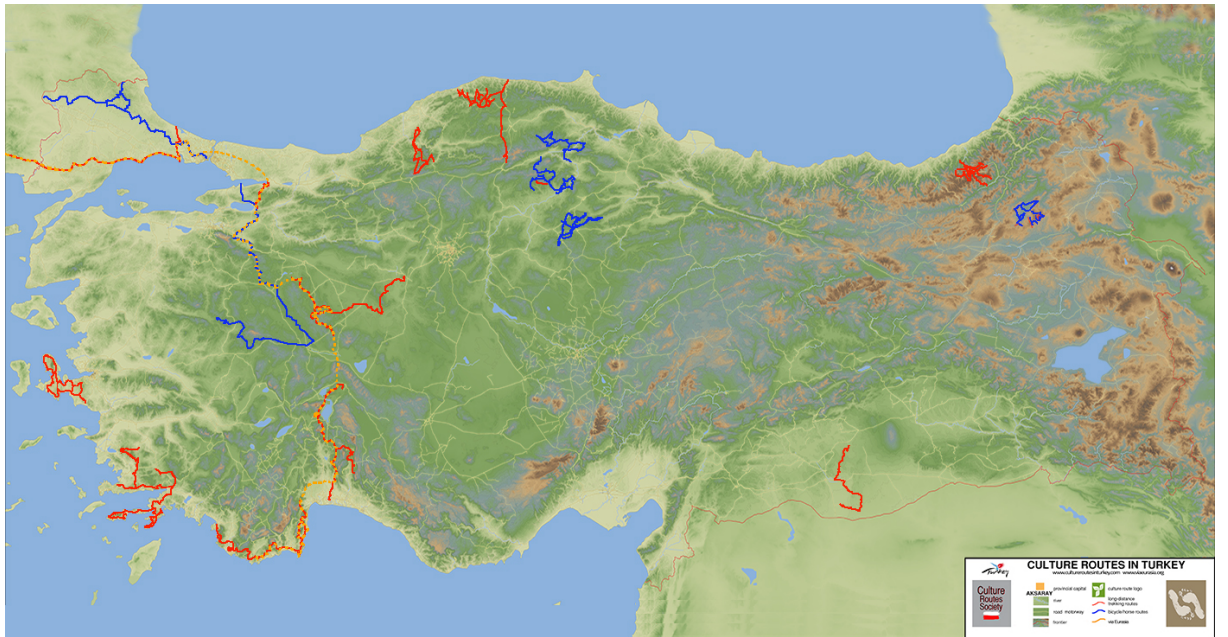
Toplantıda alınan bu kararlardan sonra miras rotaları 2005 yılında UNESCO tarafından bir dünya mirası kategorisi olarak kabul edilmiştir. UNESCO’nun ardından ICOMOS, 2008 yılında “*Kültürel Rotalar Tüzüğü*” yayınlamıştır. Tüzükte, bir kültür rotasının sahip olması gereken özellikler şu şekilde sıralanmıştır (ICOMOS, 2008)

- *Bir Kültür Rotası, insanların etkileşimli hareketlerinden doğmalı ve bunları yansıtmalıdır, aynı zamanda eşyaların, fikirlerin, bilginin ve değerlerin insanlar, ülkeler, bölgeler veya kıtalar arasında önemli zaman dilimlerinde çok boyutlu, sürekli ve karşılıklı değişimlerini de göstermelidir.*
- *Bir Kültür Rotası, etkilenen kültürlerin farklı zamanlarda ve mekanlarda yapmış olduğu kültür alışverişlerini ve bu alışverişin somut veya somut olmayan kültürel miras unsurlarına yansımalarını tanıtmalıdır.*
- *Bir Kültür Rotası, varlığı ile ilişkili tarihi ilişkileri ve kültürel özellikleri dinamik bir sistem içine entegre etmiş olmalıdır.*

Türkiye'de ise ilk kültür rotası 1999 yılında Kate Clow tarafından tasarlanan “*Likya Yolu*” ile ortaya çıkmıştır (Clow, 2000). Bu gelişmeden sonra 2012 yılında Antalya merkezli “*Kültür Rotaları Derneği*” kurulmuştur. Dernek, kurulduğu günden bu yana Türkiye’de yer alan kültür rotalarının planlanması, tanıtılması ve yönetimi ile ilgili çeşitli faaliyetler sürdürmektedir. Dernek tarafından kabul edilen rotalar şu şekildedir (Kültür Rotaları Derneği, 2023):

Tablo 3.1. Türkiye’deki Kültür Rotaları

Likya Yolu	Yenice Orman Yolları	Aziz Paul Yolu
İki Deniz Arası	Evliya Çelebi Yolu	Ephesus-Mimas Yolu
Karia Yolu	Hoşgörü Yolu	Kaçkarlar
Karia Yolu	Frig Yolu	İstiklâl Yolu
Sultanlar Yolu	Via Egnatia	Hız. İbrahim Yolu
Hitit Yolu	Ağrı Dağı	Gastronomi Yolu
Küre Dağları	İdyma Yolu	İstiklâl Yolu
Sarıkamış Parkurları	Fethiye Yürüyüş Parkurları	



Resim 3.1. Türkiye’deki Kültür Rotaları **Kaynak:** <https://culturerolesinturkey.com/all-routes/> (Erişim Tarihi: 17.11.2023).

Türkiye’de kültür rotaları ile ilgili faaliyetler yürüten bir diğer kurum ise  evre ve Kültür Değerlerini Koruma Vakfı (ÇEKÜL)’d r. 1990 yılında kurulan ve Türkiye’nin doğal, tarihsel ve kültürel miraslarını korumayı amaçlayan ÇEKÜL, bu bağlamda 2015 yılında “Kültür Rotaları Planlama Rehberi” isimli bir kılavuz yayınlamıştır. Bahsedilen kılavuz, kültür rotalarını tanımlanması, tarihsel gelişimi, sınıflandırılması ve kültür rotası planlaması sırasında izlenecek adımlar ile ilgili detaylı bilgiler aktarmaktadır. Yayında kültür rotalarının tanımı şu şekilde yapılmaktadır: “Geçmişte askeri, dini, ticari ve sosyal amaçlarla kullanılan ulaşım g zerg hları ile bugün daha çok turistik amaçlarla geliştirilen g zerg hlar, kültürel ve doğal mirasın korunması ve tanıtımı konusunda giderek işlevsel hale gelmekte. Günümüzde çoğunlukla uluslararası kuruluşlar tarafından çalışılan g zerg h kavramı, “kültürel rota” şeklinde tanımlanıyor.” Bir kültür rotasının sahip olması gereken özellikler ise dernek tarafından şu şekilde listelenmiştir (ÇEKÜL, 2015):

1. Doğal ve kültürel mirası bütüncül şekilde korumak ve tanıtmak
2. Tekil bir miras yerine bölgenin kimliğinin algılanmasını sağlamak
3. Kırsal değerleri canlandırmak ve tanıtmak
4. Geleneksel  retim, yerel mimari gibi değerlerin ekonomik potansiyelini harekete geçirmek
5. Alternatif turizm alanları geliştirmek
6. Sahil şeritleri ve hassas arkeolojik alanlar gibi yoğun turizm alanları üzerindeki baskıyı hafifletmek
7. Hizmet sektörüne yatırım alanları yaratarak bölgesel kalkınmayı desteklemek
8. Yerel paydaşlar arasında iş birliği zeminleri oluşturmak
9. Yerel kesimde farkındalık yaratmak
10. Bölgeyi deneyimleyecek kişiler için nitelikli bir seyahat deneyimi sunmak

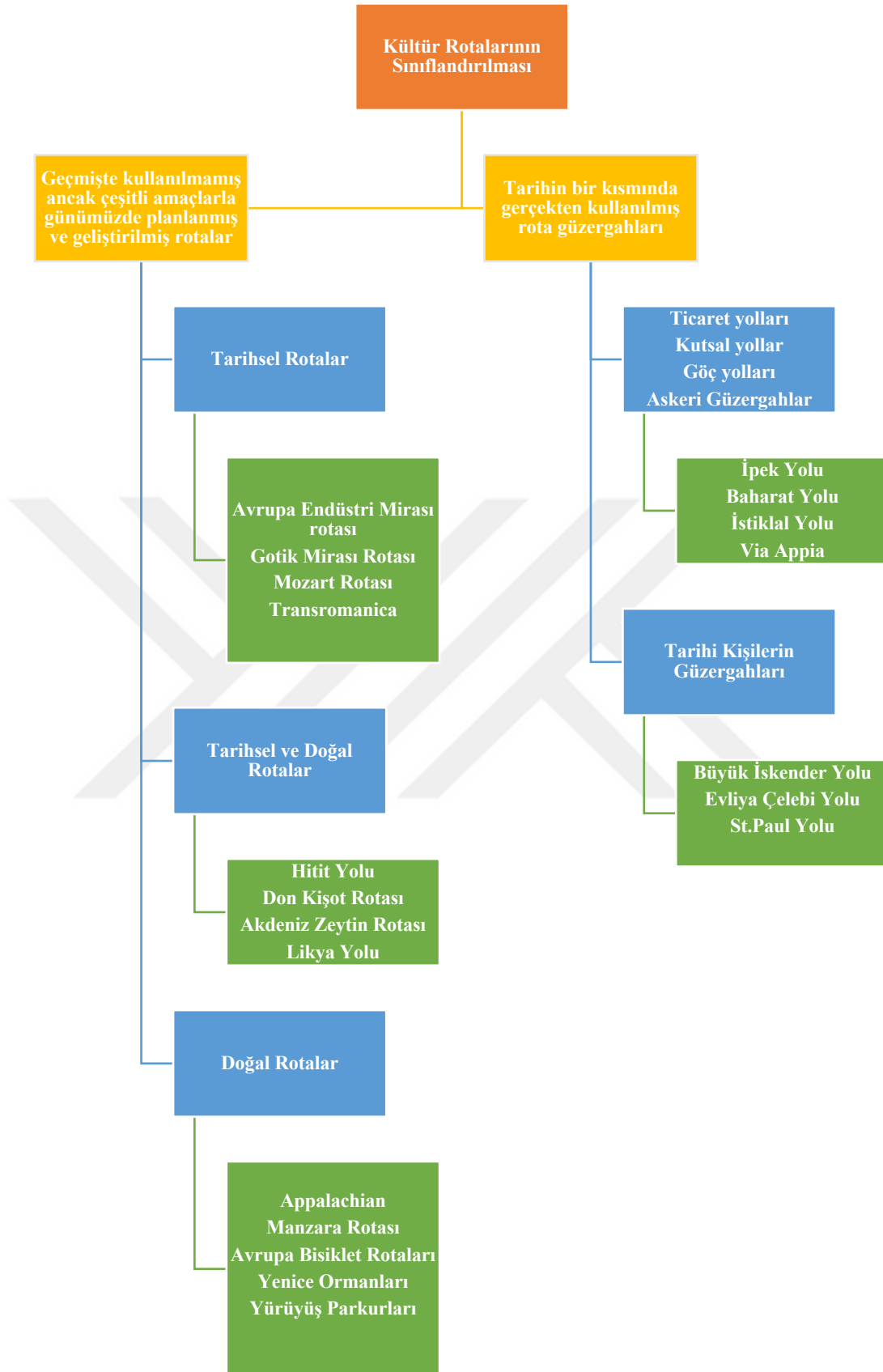
Bahsedilen kurum ve kuruluşlar tarafından kültür rotalarını sınıflandırılması ile ilgili çeşitli çalışmalar da yapılmıştır. Her ne kadar UNESCO’nun 1994 yılında yayınlamış olduğu dokümanda kültür rotalarının sınıflandırılması ile ilgili detaylı bir bilgi verilmemişse de ICOMOS ve ÇEKÜL’ n yayınlamış olduğu dokümanlarda, kültür rotalarının sınıflandırılması konusu farklı şekillerde ele alınmıştır. ICOMOS, rotaları altı farklı kategoriye ayırmıştır. Bu kategoriler aşağıda tablo 3.2.’de gösterilmiştir. (ICOMOS, 2008):

Tablo 3.2. ICOMOS'a Göre Rotaların Sınıflandırılması

Konumuna Göre	Yerel, Ülkesel, Bölgesel, Kıtasal veya Kıtalar arası
Kültürel Kapsamına Göre	Belirli bir kültür bölgesinde veya kültürel değerlerin oluşumunda ve evriminde karşılıklı etkileşim sürecini paylaşmış ve/veya paylaşmaya devam eden farklı coğrafi bölgelerde bulunan rotalar
Hedef ve İşlevine Göre	Sosyal, Ekonomik, Politik veya Kültürel hedeflerden birine ya da birkaçına sahip çok boyutlu rotalar
Zamansallığına Göre	Günümüzde kullanılmayan ancak sosyo-ekonomik, politik ve kültürel değişimler sayesinde gelişmeye ve varlığını sürdürmeye devam eden rotalar
Yapısal Şekline Göre	Lineer, Dairesel, Radyal, Haç şeklinde veya Ağ şeklinde olan rotalar
Doğal Çevresine Göre	Kara üzerinde yer alan rotalar, Su üzerinde yer alan rotalar, Karışık ya da diğer fiziksel özelliklere sahip olan rotalar

ÇEKÜL'ün sınıflandırması ise aşağıda şekil 3.1.'de gösterilmiştir. (Çekül, 2005):

Şekil 3.1. ÇEKÜL'e Göre Rotaların Sınıflandırılması



Günümüzde kültür mirasını koruma ve tanıtmaya yöntemlerinden biri olan kültür rotası planlaması, çeşitli kurum ve kuruluşlar tarafından ele alınan bir konudur. Rotaların, bölgenin coğrafi, sosyal, ekonomik, tarihi ve iktisadi özellikleri ile bir bütün halinde tasarlanması rotanın başarısı açısından önem arz etmektedir. Bu sebeple rotanın tasarlanması aşamasında araştırmacılar, yerel yönetimler, özel sektör ve kamu kurum ve kuruluşlarının ortak bir çalışma yürüterek söz konusu rotanın tasarlanması ve yürütmesi gerekmektedir. Bu bağlamda çeşitli kurum ve kuruluşlar tarafından bir kültür rotasının nasıl tasarlanması ve yürütülmesi gerektiğine dair çok sayıda kılavuz yayımlanmıştır. Ne var ki bahsedilen kılavuzlar, kurumların amaç ve hedeflerine göre tasarlanmıştır. Bu sebeple belli başlı noktalarda değişiklik göstermektedirler. Dünya çapında kabul görmüş ve literatüre kazandırılmış bir kılavuz ise mevcut değildir (Durusoy, 2013: 80).

ICOMOS'un 2001 yılında Pamplona, İspanya'da gerçekleştirdiği toplantıda, ilk kez bir kültür rotasının planlama aşamaları ile alakalı bir rapor yayınlanmıştır. Toplantıda, ICOMOS'un kendi listesine dahil edeceği rotaların planlama aşamasının nasıl yürütüleceği ele alınmıştır. Toplantı sonucunda ortaya çıkan kılavuzda yer alan maddeler tablo 3.3.'te gösterilmiştir (ICOMOS, 2001).

Tablo 3.3. ICOMOS Listesine Dahil Edilecek Rotaların Planlama Aşamaları

Ön Envanter Çalışması	Ön envanter çalışması, tasarlanan rotanın hangi kriterlere uygun olduğunu belirleyecek bir liste yapmayı amaçlamalıdır. Bu kriterler rotanın a) basit içeriğini, b) bölgesel ölçeğini (küresel, kıtasal, bölgesel, ülkesel vb.), c) Yapısı (dini, ticari, siyasi, karışık vb.), d) Fiziksel özellikleri, (karasal, denizsel, nehirsel, göl, karışık vb.) olarak sıralanmaktadır.
Farklı Bileşenlerin Belirlenmesi	Önceki adımda belirlenen özellikler dikkate alınarak, rotanın ilgili alandaki hangi miras unsurlarını kapsayacağını tespit edilmesi ve bu unsurların konularına ve alanlarına göre ayrılarak listelenmesi gerekmektedir. Örneğin, tarihi kasabalar ya da şehirler, sur duvarları, dini yapılar, kamu yapıları, endüstriyel miras ürünleri, kültürel peyzajlar vb.

Rota Adaptasyonu	Rota, gözden geçirilmeli ve rota üzerindeki miras unsurlarının daha detaylı vurgulanabileceği potansiyel değişikliklerin uygulanıp uygulanamayacağı tespit edilmeli. Eğer değişiklik yapılması uygun görülürse, rota yeni değişikliklere göre uyarlanmalıdır.
Coğrafi Bölgelere Göre Dağılım	Rota güzergahı ve rotanın bileşenleri belirlendikten sonra çalışma, bölgesel şartlara göre devam ettirilmelidir.
Çalışma Grubunun Rota Bileşenlerine Göre Belirlenmesi	Rota bileşenleri belirlendikten ve coğrafi bölgelere göre iş dağılımı yapıldıktan sonra, rota bileşenlerine göre kişilerin uzmanlığı doğrultusunda görev dağılımı yapılmalıdır ve bu kişiler uzmanlıkları doğrultusunda çalışmalar yürütmelidir.

ICOMOS 2008 yılında yayınlamış olduğu Kültürel Rotalar Tüzüğü'nde yeni bir yaklaşım geliştirmiş ve kurum içinde oluşturulacak rotalar yerine genel olarak bir rota planlama sürecinin nasıl ilerlemesi gerektiği ile ilgili bir doküman hazırlamıştır. Dokümanda yer alan maddeler tablo 3.4.'te gösterilmiştir (ICOMOS,2008):

Tablo 3.4. ICOMOS Kültürel Rotalar Tüzüğü'ne Göre Rota Planlama Süreci

Araştırma	Yapılan araştırmanın metodolojisi, rotanın bütünsel amacını asla göz ardı etmemelidir. Süreç, multidisipliner araştırmacılar tarafından yürütülmeli ve disiplinler arası ve bütüncül yapısını korumalıdır. Araştırmacılar arasında farklı araştırma konuları ele alınmalıdır. Ancak bu konular rotanın esas amacına uygun olmalıdır.
Fonlama	Bir kültür rotasının oluşturulması ve tanıtılması noktasında oluşabilecek giderler göz önüne alındığında, projenin her aşamasında fonlanmanın gerekliliği ortadadır. Bu sayede dengeli, koordineli bir araştırma projesi yürütülebilir ve rota dahilinde çeşitli koruma ve yönetim projeleri uygulanabilir.
Koruma-Değerleme-Muhafaza	Bir kültür rotasının orijinalliği ve bütünlüğünü açıklayan bir envanter çıkarılmalıdır. Bu sayede rotanın kültürel miras üzerindeki etkisi ve önemi oraya çıkacaktır. Rota tasarlanırken bahsedilen mirasların yıpranmasına sebebiyet verecek unsurları minimize edecek stratejilerin geliştirilmesi önem arz etmektedir.

Sürdürülebilir Turizm Aktiviteleri Geliştirme	Katılımcıların, genel olarak kültür rotaları ve hazırlanan rota hakkında bilgi edinebileceği çalışmaların uygulanması gereklidir. Bu sayede rotanın, amacına uygun ve sürdürülebilir bir şekilde turistik bir ürün olarak kullanılması mümkün olacaktır. Bir kültür rotası rotanın oluşturma amacı ile uyumlu bir turistik altyapı içermelidir. Tarihi değerler bütünsel ve orijinal şekilde katılımcılara sunulmalıdır.
Yönetim	Rotalar, kültürel mirasın korunması ve tanıtılması, sürdürülebilir kalkınma, bölgesel stratejiler ve turizmi geliştirme politikaları gibi politikalar ile koordineli bir şekilde yürütülmelidir. Dolayısıyla bu politikaları uygulayan, ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşlar ile ortaklaşa çalışmalar yürütülmelidir. Rotayı, doğal afetler başta olmak üzere her türlü riskten korumak adına önlemler alınmalıdır.
Toplumun Katılımı	Rotanın korunması/muhafaza edilmesi, tanıtılması ve yönetimi, ancak rotanın bulunduğu bölgedeki yerel toplumun konu hakkında toplumsal bilinç sahibi olması ve rotaya aktif katılım sağlaması ile mümkün olabilir.

Türkiye’de konu hakkında yazılmış ilk ve en detaylı kaynak olan ÇEKÜL Kültür Rotaları Planlama Rehberi de rota hazırlama sürecinin nasıl olması gerektiğiyle ilgili oldukça detaylı bilgiler aktarmaktadır. Bu sürecin aşamaları aşağıdaki tablo 3.5.’te özetlenmiştir (ÇEKÜL, 2005):

Tablo 3.5. ÇEKÜL Kültür Rotaları Planlama Rehberi Rota Hazırlama Süreci

Altyapı: Rotanın oluşturulma aşamasında çalışma birimleri tespit edilir. Bu birimler karar alma süreçlerinin takibini yapmak, bütçe organizasyonu yapmak ve çalışma birimlerini organize etmek gibi işlerden sorumlu olan yönetim komitesi; süreç planlamasından ve çeşitli projelerin geliştirilmesinden sorumlu planlama ve proje birimi, arazi çalışmalarından sorumlu teknik çalışma birimi ve konu hakkında araştırma yürütecek bilim kurulu gibi çeşitli birimlerden oluşturulabilir. Daha sonrasında bir süreç çizelgesi hazırlanıp süreçte hangi işlerin yapılacağı ve ne kadar süreceği tespit edilebilir ve görev dağılımı yapıldıktan sonra altyapı süreci tamamlanabilir.
--

Bakış: Rotanın uygulanacağı bölgenin iyi araştırılması ve algılanması önemlidir. Bir kültür rotasının geliştirileceği bölgenin, rotanın kurgusuna hizmet etmesi gerekmektedir. Dolayısıyla rotanın bulunacağı bölge rotanın teması ile bir bütünlük temsil etmektedir. Bunun haricinde rotanın tasarlandığı bölgede yerel halk ve yönetimlerle iş birliği imkânı bulunmalıdır. Rota planlamasının “bakış” kısmında bahsedilen unsurların araştırılması ve tartışılması gerekmektedir. Bu noktada, üst ölçekten başlayarak, alt ölçeklere inen bir yaklaşımla bölgenin analiz edilmesi, bu analizlerden edinilen sonuçların bütüncül ve tematik bir şekilde yansıtılması ve mekânsal sosyal ve ekonomik koşulların birlikte araştırılması gerekmektedir.

Planlama: Rota planlanırken rotanın temaları iyi belirlenmeli, yerleşimlerin turistik altyapısı, sağlık ve ulaşım olanakları gibi unsurlar değerlendirilmeli, arazi koşulları dikkate alınmalı ve rotada kullanılacak hareket yöntemi/yöntemleri tespit edilmelidir (yürüyüş, otomobil, tırmanış, at vb.). Ayrıca rotada geçirilecek süre ve yolculuk biçimi (bireysel, grup, organize turlar vb.) tartışılmalıdır. Bütün bu unsurlar göz önünde bulundurularak rota kurgulanmalıdır. Rotanın öncelik verdiği temalar ve unsurlar, rota güzergahı, alternatif güzergahlar ve özel proje alanları gibi konulara kurguda yer verilmelidir.

Yönetim: Rotanın hayata geçirilmesi ve tanıtımı yönetim aşamasını oluşturmaktadır. Yönetim; yerel yönetimler, müzeler, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşları gibi paydaşların dahil edilmesi önem arz etmektedir. Rotada katılımcıların güvenliğinin sağlanması, rota güzergahında ilgili noktaların bakımının yapılması, çevre düzenlemelerinin yapılması ve etkili bir iletişim ve tanıtım faaliyetinin yürütülmesi, yönetim aşamasını oluşturmaktadır.

3.2. Araştırmanın Amacı

Son yıllarda kitle turizminin yerini alternatif turizm hareketleri almıştır. Şarap turizmi de alternatif turizm hareketlerinden biri olan gastronomi turizminin altında incelenmektedir. Ancak Anadolu coğrafyasının bağcılık ve şarap tarihi açısından önemine bakıldığında ve günümüzdeki potansiyeli göz önünde bulundurulduğunda şarap turizminin başlı başına bir alternatif turizm hareketi olarak incelenebileceği görülmektedir.

Anadolu'nun kültürel ve arkeolojik mirası ile şarap mirası bir araya geldiğinde yeni bir alternatif turizm kolu yaratılması söz konusu olabilmektedir. Özellikle Ege Bölgesi bu iki alanının bir arada çalışılabilmesi için uygun potansiyeli taşımaktadır. Yunan ve Roma Uygarlıklarına başkentlik yapan, birçok antik kenti bünyesinde bulunduran ve bağcılık mirasının önemli merkezlerine sahip olan Ege Bölgesi'nde turistlerin hem şarap turizmi faaliyetlerinde bulunabileceği hem de şarap tarihi hakkında unsurları gözlemleyebileceği bir rota önerisi bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır.

3.2.1. Araştırmanın Problem Cümlesi

Çalışmanın ana problem cümlesi “Bağcılık ve şarap mirası bir kültürel miras unsuru olarak kabul edilebilir mi ve bir kültür turizmi ögesi olarak değerlendirilebilir mi?” olarak belirlenmiştir.

3.2.2. Araştırmanın Alt Problem Cümleleri

Çalışmanın problem cümlesinden yola çıkılarak farklı problemlere yönelik sorular oluşturulmuştur. Bu alt problem cümleleri ise şu şekildedir:

- Anadolu'nun bağcılık ve şarap mirası köklü müdür?
- Anadolu'nun bağcılık ve şarap mirası bir kültür turizmi ögesi olarak değerlendirilebilir mi?
- Anadolu'nun şarap mirası konu ile ilgili olan kişiler tarafından biliniyor mu?
- Anadolu'nun şarap mirası hakkında yeterli tanıtım/araştırma yapılmakta mıdır?
- Kişilerin şarap turizmi algısı nasıldır? Kişilerin şarap turizmi algısı içerisinde şarabın gastronomik unsurları dışında unsurlar yer almakta mıdır? Şarap mirası bu unsurlardan biri olabilir mi?
- Şarap turizmi destinasyonlarında şarap mirası ile ilgili unsurlar bulunmakta mıdır?

- Şarap turizmi destinasyonlarında mevcut olan şarap mirası unsurları şarap turizmi paydaşları tarafından yeteri kadar tanıtılmakta mıdır?
- Şarap/ Bağ rotalarında şarap mirasının incelenebileceği merkezler bulunmakta mıdır? Mevcut bağ rotalarında bu merkezlerin tanıtımı yapılmakta mıdır?
- Türkiye’de potansiyel olarak oluşturulabilecek bir şarap mirası rotası hangi destinasyonları kapsamalıdır?
- Potansiyel bir şarap mirası rotası şarap turistleri tarafından tercih edilir mi?
- Ege Bölgesi’nde bir şarap mirası rotası oluşturulabilir mi?
- Ege Bölgesi’nde oluşturulacak bir şarap mirası rotası hangi destinasyonları kapsamalıdır?

3.3. Araştırmanın Önemi ve Gerekçesi

Türkiye’de bağcılık denildiğinde akla ilk gelen yerlerden biri Ege Bölgesi’nde bulunan Urla Bağ Yolu’dur. Şarap turizmi kapsamında yapılan çalışmalarda bu rotaya yer verilmesine rağmen bölgenin potansiyeli yeterli ölçüde kullanılamamakta ve yeterli desteği görmemektedir. Bu bölgede söz konusu rotaya dahil olmayan fakat bağcılık ve şarap mirası için önem taşıyan antik merkezler de bulunmaktadır. Ege Bölgesi’nin yerli ve yabancı turistler için önemli bir turizm destinasyonu olması nedeniyle bu antik merkezler ziyaret edilmekte fakat bağcılık mirası özelinde gezilmemektedir. Bağ evleri ise konuya ilgisi olan kişiler tarafından bireysel olarak ziyaret edilmekte ancak antik merkezler bu ziyaretlere dahil edilmemektedir.

Kültür ve şarap turizmini bir arada ele alan, Ege Bölgesi’nin bağcılık mirasını turistlere aktaran mevcut bir rota bulunmaması bu çalışmanın gerekçesini oluşturmaktadır. Bu kapsamda bölgede potansiyel bir rota oluşturarak geçmişten günümüze bu mirası tanıtmak ve gelecek nesillere aktarmak, konuya ilgisi olan kişilerin daha bilinçli gezmesine katkıda bulunmak, bireysel ziyaretçilerin gezi rotalarını oluşturmalarına yardımcı olmak bu çalışmanın önemini oluşturmaktadır.

3.4. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın yöntemi nitel araştırma yöntemi olarak belirlenmiş olup; veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Araştırmada bu tekniğin tercih edilmesinin başlıca nedeni detaylı ve farklı kategorilerde ölçüm yapılabilmesidir. Sosyal bilimlerin farklı alanlarında sıkça kullanılan bir veri toplama tekniği olan görüşme tekniğinin etkili bir veri toplama yöntemi olduğu aktarılmaktadır. Görüşme tekniği sayesinde tutumlar, deneyimler yorumlar gibi çeşitli unsurlar hakkında veri elde etmek mümkün olmaktadır. Ek olarak görüşme yöntemi esneklik sağlaması, daha çok ve çeşitli yanıt alabilme imkânı sağlaması, derinlemesine bilgi edinilmesini sağlaması gibi çeşitli sebeplerle tercih edilebilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Mevcut sorulara ek sorular geliştirebilme, soruların yerlerini değiştirebilme veya yeni alt sorular oluşturabilme gibi imkanlar, bu tekniğin tercih edilmesini uygun kılmıştır (Seggie ve Bayyurt, 2017; Yıldırım ve Şimşek, 2018).

Bu bağlamda Ege Bölgesi'ndeki antik ve günümüze ait merkezlerinin incelenmesiyle birlikte burada oluşturulacak bir rotadan beklentinin ne yönde olduğunu ölçmeye yönelik sorular geliştirilmiştir. Bölgedeki halihazırda bulunan rotanın bu çalışmada yer alan kentlerin bir kısmını kapsamaması ve bu konuda yapılan çalışmaların sınırlılığı nedeniyle elde edilmesi amaçlanan verilerin toplanabilmesi için soru cetveli özgün bir şekilde hazırlanmıştır. Uzman bir akademisyenin sorular hakkındaki görüşleri alınmış ve getirilen öneriler doğrultusunda düzenlenmiştir. Sorular hazırlandıktan sonra etik kurul onayı alınmıştır ve katılımcılara uygulanmıştır.

Soru cetvelinde demografik sorularla birlikte toplam beş ayrı bölüm ve bölümlerin alt soruları olarak toplamda 11 soru hazırlanmıştır. Sorular hazırlanırken kısa ve anlaşılır olmasına, katılımcıyı yormamasına dikkat edilmiştir. Soru cetvelinin ilk bölümünde şarap ve bağcılık mirasının bir kültürel değer olarak kabul edilip edilemeyeceği ve konu hakkında dünyada yeteri kadar araştırma yapıp yapılmadığı, şarap ve bağcılık mirası ile ilintili kültürel miras unsurlarının korunmaya değer olup olmadığı sorulmuştur. İkinci bölümde katılımcıların Anadolu'nun şarap mirası hakkındaki tutumları incelenmiştir. Üçüncü bölümde katılımcıların şarap turizmi hakkındaki tutumu ve şarap mirasının şarap turizmine ek bir çekicilik olarak kazandırılmasına yönelik tutumlarını ölçecek çeşitli sorular yönlendirilmiştir. Dördüncü bölümde ise katılımcıların Dünya'da ve Türkiye'de bulunan şarap rotaları hakkındaki görüşleri alınmıştır ve şarap mirası ile ilintili bir rotanın ilgilerini çekip çekmeyeceğini tespit etmeye yönelik sorular yönlendirilmiştir.

Beşinci ve son bölümde Ege Bölgesi'nin şarap ve bağcılık mirası hakkında tutumları sorulmuş ve Ege Bölgesi özelinde bir “şarap mirası rotası” oluşturulması hakkında görüşleri tespit edilmeye çalışılmıştır.

3.5. Yarı yapılandırılmış Görüşme

Araştırmanın verileri 10 Eylül-9 Ekim 2023 tarihleri arasında online ve yüz yüze gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilmiştir. Verilerin toplanmasında araştırmacıya sağladığı kolaylık ve katılımcının kendi seçtiği kanal yoluyla araştırmacıyla iletişim kurmasının sağlayacağı rahatlık nedeniyle görüşme kanalı için iki farklı seçenek uygun görülmüştür. Yüz yüze görüşmeler İzmir ve İstanbul illerinde gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler öncesinde kişilerle iletişime geçilmiş, görüşme kanalı tercihleri sorularak tarih ve saat belirlenmiştir. Görüşme gerçekleştirilmeden önce kişiler kısaca çalışma hakkında bilgilendirilmiş ve görüntü/ses kaydı için izinleri istenmiştir. Ses/görüntü kayıtlarının hiçbir yerde yayınlanmayacağı, gizlilik esaslarının dikkate alınacağı, yalnızca veri kaydı oluşturması amacıyla arşivleneceği konusunda katılımcılar bilgilendirilmiştir. Ek olarak isimlerinin çalışmada yer almayacağı ve verilerin analizi esnasında kişilerin kodlanarak cevaplarının aktarılacağı bilgisi de verilmiştir. Araştırma soruları ortalama 30 dakikada cevaplanacak biçimde hazırlanmıştır ancak katılımcılara süre konusunda sınırlama getirilmemiştir. Araştırma esnasında verilerin cevaplara göre zaman zaman soruların yerlerinde değişiklik yapılmıştır. Görüşme sırasında diğer soruların cevaplarını da kapsayacak şekilde yanıt alındığında tekrara düşmemek adına o sorular sorulmamış ve diğer sorularla devam edilmiştir. Katılımcının sorulan soruya net bir biçimde cevap vermediği noktalarda soru farklı bir biçimde tekrar yöneltilmiş ya da soruyu destekleyecek ek sorular sorulmuş ve cevabı alınmıştır. Ayrıca görüşmecilere yöneltilen soruların cevapları haricinde eklemek istedikleri bilgiler olup olmadığı da sorulmuştur. Görüşmeler esnasında, katılımcıların soru cetvelinde olan sorulara cevapları haricinde aktardıkları bilgiler ve deneyimler sonucunda her bir katılımcı ile ortalama 35-90 dakika arasında görüşülmüştür.

3.6. Örneklem ve Veri Geliştirme

Nitel araştırmalarda sonuçların sınırlandırılmış olarak sadece ilgili durumun genellenmesi adına örneklem seçiminde farklı yöntemler mevcuttur (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Araştırmada örneklemi meydana getiren kişiler seçilirken amaçlı örneklem yöntemlerinden ölçüt örnekleme ve kartopu örnekleme kullanılmıştır.

“Ölçüt Örnekleme”de önceden belirlenen ölçütler doğrultusunda ölçütü karşılayan durumlar çalışılmaktayken; “Kartopu Örnekleme”de araştırma problemiyle ilgili zengin bilgi sahibi olan bireyler belirlenerek katılımcılardan diğer görüşmeler için isim önerisi alınmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Katılımcıların iki farklı amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilmesi araştırmanın derinlemesine yapılabilmesini ve konuyla ilgili zengin bilgi sahibi kişilere ulaşılmasını sağlamıştır.

Farklı şehir ve ülkelerde ikamet eden, bağcılık ve şarap konusunda bilgi, deneyim ve ilgi sahibi olan 8 kişi örnekleme oluşturmuştur. Bu 8 kişiden 3’ü ölçüt örnekleme, 5’i ise kartopu örnekleme ile belirlenmiştir. Bu kapsamda aktif olarak bağcılık faaliyeti içerisinde bulunan, şarap özelinde profesyonel turlar düzenleyen ya da bu turlara rehberlik eden, şarap hakkında akademik çalışmaları bulunan kişiler ile görüşme sağlanmıştır. Kişilerin çeşitli alanlardan seçilmiş olması soruların farklı görüşme gruplarına uygulanmasını sağlamıştır ve bu sayede bulgular farklı kaynaklardan alınıp uyumlulukları ölçülmüştür. Araştırmanın 8 kişi ile sınırlı kalmasının başlıca sebebi yalnızca Ege Bölgesi özelinde uzman olan ve Ege Bölgesi ile bağı olan kişilerin örnekleme dahil edilmesidir. Şarap ve bağcılık konusunda uzman olan başka katılımcılar tavsiye edilmesine rağmen Ege Bölgesi özelinde değerlendirme yapmaları mümkün olmadığı için görüşme yapılamamıştır. Türkiye’de konuyla ilgili uzman kişi sayısının da sınırlı olduğu göz önünde bulundurulduğunda örneklemin genişletilmesi mümkün olmamıştır. Bir diğer neden ise cevapların birbirini tekrarlaması sebebiyle araştırmanın doygunluğa ulaştığı sonucuna varılması ve katılımcı sayısının araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliği için sınırlandırılmış olmasıdır. Çalışma grubunun demografik özellikleri tablo 3.6.’da verilmiştir.

Tablo 3.6. Çalışma Grubunun Demografik Özellikleri

Kişiler	Yaş	Cinsiyet	Yer	Eğitim	Meslek
Kişi 1	71	Kadın	Bodrum	Lisans	Şarap Üreticisi/ Çevre Mühendisi
Kişi 2	52	Kadın	İstanbul	Yüksek Lisans	Şarap Üreticisi/ Kimya Mühendisi
Kişi 3	47	Erkek	İstanbul	Yüksek Lisans	Turist Rehberi/ Seyahat Acentesi Sahibi
Kişi 4	53	Erkek	İstanbul	Yüksek Lisans	Turist Rehberi
Kişi 5	59	Erkek	Nevşehir	Yüksek Lisans	Turist Rehberi/Öğretim Görevlisi/Şarap Uzmanı
Kişi 6	33	Kadın	İzmir	Yüksek Lisans	Gıda Mühendisi
Kişi 7	60	Erkek	Bozcaada	Yüksek Lisans	Şarap Üreticisi
Kişi 8	47	Kadın	ABD	Yüksek Lisans	Seyahat Acentesi Sahibi

3.7. Araştırma Verilerin Analizi

Görüşmeler elde edilen verileri analiz ederken *betimsel analiz tekniği* ve *MAXQDA 2022 nitel veri analizi yazılımı* kullanılmıştır. Yapılan alan çalışması sonucunda tematik bir çerçeve oluşturulmuş ve verilerin analizi esnasında bu çerçeve doğrultusunda görüşleri aktarırken temaya vurgu yapanların sayısı 2 kişi (2), 5 kişi (5) şeklinde parantez içerisinde kısaltılarak belirtilmiştir. Görüşmelerden yapılan alıntılarda ise kişi ismi yerine, kişi 2 (K. 2), kişi 5 (K. 5) biçiminde parantez içinde kısaltma kullanılmıştır.

3.8. Bulgular

Araştırmanın bu kısmında görüşmelerden elde edilen bulguların tanımlanması, analizi ve değerlendirmesi yer almıştır. Görüşmelerde elde edilen veriler aktarılırken tablolama sistemi ve betimsel analiz kullanılmıştır. Bazı bölümlerde soru bicilerinin kategorileştirmeye uygun olmaması nedeniyle yalnızca analiz yapılmıştır. Tablolar oluşturulurken soruların niteliğine ve verilen cevaplara göre “evet, hayır, kısmen, bilmiyorum; çok, az ve kısmen” olarak kodlanmıştır.

3.8.1. Şarap ve Bağcılık Mirasının Bir Kültürel Miras Ögesi Olarak Değerlendirilmesi

Görüşmeler sırasında katılımcılara şarap ve bağcılık mirasının araştırılmaya değer bir konu olup olmadığı, dünyada konu hakkında yeterli araştırma yapıp yapılmadığı ve şarap mirası hakkında önem taşıyan unsurların veya merkezlerin koruma altına alınmasına gerek olup olmadığı ile ilgili sorular yöneltilmiştir.

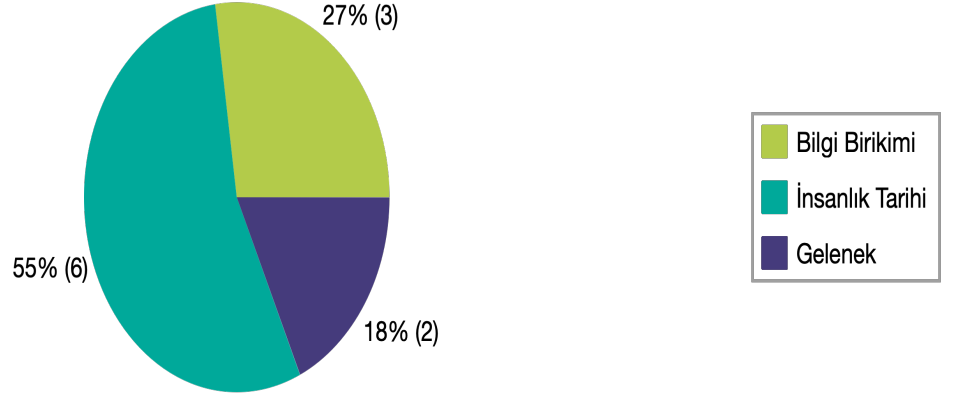
“Şarap ve bağcılık mirası araştırılmaya değer bir konu mudur?” sorusuna verilen cevaplar tablo 3.7.’de yer almaktadır.

Tablo 3.7. Şarap ve Bağcılık Mirasının Değer Algısının Ölçülmesi

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8
Evet	X	X	X	X	X	X	X	X
Kısmen								
Hayır								

Katılımcıların tamamının yöneltilen soruya “evet” cevabı verdiği görülmektedir. Yöneltilen soruya ek olarak bu mirasın neden koruma altına alınması gerektiği ile ilgili bir soru daha yönlendirilmiştir. Bu soruya verilen cevaplar şekil 3.2.’de temalar ile gösterilmektedir.

Şarap Mirası Araştırılmaya Değer Bir Konu Mudur ? Sorusuna Gelen Cevapların Tematik Analizi



Şekil 3.2. “Şarap Mirası Araştırılmaya Değer Bir Konu Mudur?” Sorusuna Gelen Cevapların Tematik Analizi

Yukarıda verilen istatistiğe göre, katılımcıların %55’i şarap mirasının insanlık tarihi ile yakından ilişkili olduğunu ve bu sebeple korunmaya değer olduğunu aktarmıştır.

Bu noktada (K. 5)’in vermiş olduğu şu cevap dikkat çekicidir: “*Asma tıpkı zeytin gibi uygarlık yaratan bir bitkidir. Asmanın tarihi, uygarlık tarihi ile birlikte yürümektedir.*” (K. 4) bu noktada şu cevabı vermiştir: “*İnsanlık tarihi ile birlikte yeme-içme kültürü oluşmuştur ve şarap kültürü de bu kültüre paralel bir şekilde gelişmiştir.*” (K. 3) ise “*Şarap tarihi insanlık tarihi ile birlikte yürüyen bir unsurdur*” ifadesini kullanmıştır.

Bu soruya verilen cevaplardan oluşturulan bir diğer temayı ise “*bilgi birikimi*” teması oluşturmaktadır. Bu tema, geçmişten günümüze taşınan bağcılık ve şarap üretim tekniklerini ifade etmektedir. Katılımcıların %27’si bu birikimin hem günümüzdeki hem de gelecekteki şarap ve bağcılık tekniklerine fayda sağlayacağını aktarmıştır.

Bu bağlamda (K. 8) şu ifadeyi kullanmıştır: “*Şarap mirası sadece geçmişte yapılan işler için değil aynı zamanda bugün ve gelecekte yapılacak işler için de kıymetlidir.*” (K. 2)’nin kullanmış olduğu ifade ise şu şekildedir: “*Şarap sektörünün içinde bulunan biri olarak günümüzde kullanılan şarap ve bağcılık tekniklerinin kökeni her zaman ilgimi çekmiştir*” (K. 1)’in kullandığı ifade şöyledir: “*Özellikle bağcılık ve şarapçılığa yeni başlayan biri için geçmişte kullanılan tekniklerin özümsemişi mesleki gelişimleri açısından önem arz etmektedir.*”

Birinci soru bağlamında oluşturulan son tema ise gelenekleri kapsamaktadır. Bu noktada katılımcıların %18'i geçmişten günümüze gelen şarap ve bağcılık ile ilgili geleneklerin korunması gerektiğini aktarmıştır. Bu bağlamda (K. 1), “*Şarapçılık ve bağcılık farklı şekillerde ve formlarda büyükbabalarımız, büyükannelerimiz tarafından yıllardır yapılan bir şey ve bugün de bu gelenekler halen devam etmektedir, bu geleneklerin korunması bu yüzden önemlidir*” ifadesini kullanmıştır.

Görüşme cetvelinde ilk bölümün ikinci sorusunu “Dünyada şarap ve bağcılık mirası hakkında yeteri kadar araştırma yapılmakta mıdır?” oluşturmaktadır. Soruya verilen cevaplar tablo 3.8.’de listelenmiştir.

Tablo 3.8. Dünyada Şarap ve Bağcılık Mirası Üzerine Yapılan Araştırmaların Yeterliliğinin Ölçülmesi

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8
Evet	X	X	X	X	X	X		X
Kısmen								
Hayır								
Bilmiyorum							X	

Katılımcılardan (K, 7) konu hakkında bir bilgisi olmadığını aktarırken diğer katılımcılar dünyada konu hakkında yeterli araştırmanın yapıldığını aktarmışlardır.

Görüşme formunun ilk bölümünün son sorusunu “Dünya üzerinde bulunun şarap mirası destinasyonları/merkezleri koruma altına alınmalı mıdır?” sorusu oluşturmaktadır. Bu soruya verilen cevaplar tablo 3.9.’da gösterilmektedir.

Tablo 3.9. Şarap Mirası Destinasyonlarının/Merkezlerinin Koruma Altına Alınması

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8
Evet	X	X	X	X	X	X	X	X
Kısmen								
Hayır								

Bahsedilen soruya tüm katılımcılar “evet” cevabını vermiştir. Verilen cevabın üzerine bu merkezlerin/destinasyonların neden koruma altına alınması gerektiği sorusu yöneltilmiştir. Bu noktada (K, 3) şu cevabı vermiştir: “Şarap mirası ile ilintili bölgeler aynı zamanda insanlık mirası ile bağlantılı olduğu için koruma altına alınmalıdır. O bölgelerdeki şarap mirasının korunması, bölgenin şarap kültürünün köklerinin korunması yani o kültürü oluşturan ana unsurların da korunması anlamına gelmektedir.” (K, 4), “Eğer bağcılık mirası ile ilgili merkezleri koruma altına almazsak günümüzdeki şarap kültürümüzü de kaybederiz” cevabını vermiştir.

3.8.2. Anadolu’nun Şarap Mirası

Görüşme sorularının ikinci kısmını Anadolu’nun şarap mirası ile ilintili sorular oluşturmaktadır. Bu bağlamda katılımcılara Anadolu’nun bağcılık ve şarap mirası hakkında bilgi sahibi olup olmadıkları sorulmuş, eğer bilgi sahibi iseler bu mirası kısaca özetlemeleri istenmiştir. İkinci soru ise Anadolu’nun şarap ve bağcılık mirası hakkında yazılan kaynakların yeterli olup olmadığı noktasına değinmektedir. Bu soruya verilen cevaplar tablo 3.10.’da görülmektedir.

Tablo 3.10. Anadolu'nun Bağcılık ve Şarap Mirası Hakkındaki Kaynakların Yeterliliğinin Ölçülmesi

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8
Evet					X			
Kısmen								
Hayır	X	X	X	X		X		X
Bilmiyorum							X	

Sonrasında katılımcılara Anadolu'da bağcılık ve şarap mirası adına önem taşıyan bölgelerin hangileri olduğu sorulmuştur. Bu noktada verilen cevaplar şekil 3.3.'te belirtilmiştir.



Şekil 3.3. Anadolu'da Bağcılık ve Şarap Mirası İçin Önem Taşıyan Bölgeler

Yukarıdaki şekilde en çok tekrarlanan kelimeler en büyük, en az tekrarlanan kelimeler en küçük şekilde gösterilmiştir. Bu noktada katılımcıların en çok “*Trakya*” Bölgesi’ni ifade ettikleri, sonrasında ise Kapadokya Bölgesi’nin önem taşıdığını aktardıkları görülmüştür. Diyarbakır, Elazığ, Tokat, Kayseri gibi illerin de önem taşıdığı aktarılmıştır. Her ne kadar Ege Bölgesi ismi ya da Ege Bölgesi’nden bir şehir dile getirilmese de İzmir iline bağlı Foça, Çeşme, Seferihisar ve Urla ilçeleri katılımcılar tarafından şarap mirası adına önem taşıyan bölgeler olarak görülmüştür.

Bahsedilen soruya ek olarak katılımcılara “Bu bölgelerdeki şarap ve bağcılık mirasını korumak için ne tür faaliyetlerde bulunulmalıdır?” sorusu yöneltilmiştir. Soruya verilen cevaplar şekil 3.4.’te temalandırılmıştır.



Şekil 3.4. Şarap ve Bağcılık Mirasını Korumak İçin Gerçekleştirilebilecek Faaliyetler

Yukarıdaki şekilde gösterildiği üzere, katılımcılar bu soruda en çok akademik çalışmaların artırılması gerektiğinden bahsetmişlerdir. Bu noktada (K. 6) şu ifadeyi kullanmıştır: “*Şarap ve şarap mirası hakkında yapılan akademik çalışmaların artmasıyla birlikte şarap destinasyonlarında şarabın tat duyusuna ek olarak elde edilen çalışmalarla*

görsel duyulara ve çalışmaların sonucunda yapılacak anlatımlarla işitsel duyulara hitap edilmesi suretiyle tüm duyulara dokunan bir deneyim sunulabilir.” (K. 2)’nin konu hakkında kullandığı ifade ise şu şekildedir: “Bizim şarap üreticileri olarak şarap mirası hakkında bilgi üretmemiz mümkün değil. Bu noktada arkeoloji gibi bölümler başta olmak üzere bu konuda veri üretmelidir. Bunun gerçekleşmesi durumunda biz üreticiler olarak bu mirasın tanıtımı konusunda rol oynayabiliriz.”

Bu soruda ikinci en çok tekrarlanan temanın “gastronomi” olduğu görülmüştür. Katılımcılar, şarap ve bağcılık mirasının korunması adına, bu mirasın mevcut olduğu bölgelerde gastronomik unsurların ve gastronomi işletmelerinin aktif rol oynaması gerektiğini aktarmışlardır. Bu bağlamda (K. 3)’ün vermiş olduğu cevap dikkat çekicidir: *“Şarap mirası gastronomiden bağımsız düşünülemez. Şarap mirası ile ilgili çok zengin bir birikiminiz olsa dahi bu mirasın sonucunu yapılan şarap sunumu ile göstermeniz gerekiyor. Bu sunum ile birlikte hikâye tamamlanmış oluyor.”*

Soru kapsamında en çok tekrar edilen üçüncü temayı ise “devlet desteği” oluşturmaktadır. Burada katılımcılar şarap mirasını korumak için devlet desteğinin gerekli olduğunu aktarmıştır. Dördüncü temayı ise “festivaller” oluşturmaktadır. Katılımcılar, ülkemizde düzenlenen şarap festivalleri aracılığıyla şarap mirasının tanıtılabileceği yorumunu yapmışlardır. Beşinci temayı “arkeoloji” oluşturmaktadır. Katılımcılar, ülkemizin şarap mirası ile ilgili arkeolojik eserlerin oldukça zengin olduğu ve ileride yapılacak arkeolojik çalışmalar ile birlikte bu değerlerin sayılarının arttırılabileceğini belirtmişlerdir. Altıncı temayı ise “müzeleşme” oluşturulmuştur. Katılımcılar şarap mirası müzelerinin kurulması ile birlikte bu mirasın daha iyi korunabileceğini ve tanıtılabileceğini aktarmışlardır. Yedinci ve son temayı ise “rehberler” oluşturmaktadır. Bu noktada turist rehberlerinin bu mirası korumadaki rolünün önemli olduğu ifade edilmiştir.

3.8.3. Şarap Turizmi ve Şarap Mirasının Turizme Katkısı

Soru formunun üçüncü bölümünde şarap turizmi ve şarap mirasının turizme katkısı irdelenmiştir. Bu kapsamda katılımcılara ilk etapta şarap turizmini nasıl tanımladıkları ve şarap tadımı dışında şarap turizmi aktivitelerine katılmaları için gerekli unsurların neler olabileceği sorulmuştur. Katılımcılar şarap turizminin sadece şarap tadımından veya şarap alışverişinden ibaret bir olgu olmadığını, şarap ile ilintili doğal, kültürel, sosyal öğelerin bir araya getirdiği bir bütün olduğunu aktarmışlardır. Katılımcıların yanıtı şu şekildedir:

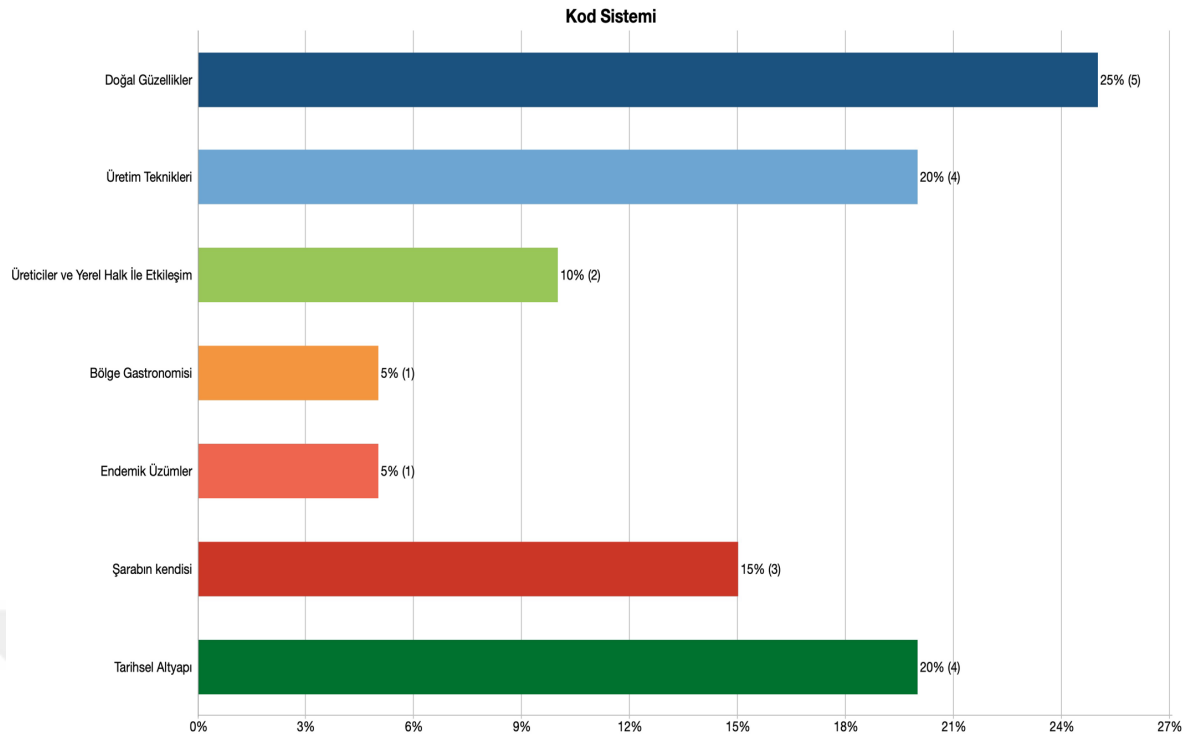
“Şarap turizmi, meraklı gezginlerin, özellikle farklı bölgelerdeki şarapları deneyimlemek ve bunu deneyimlerken o bölgedeki tarihi, gastronomik, kültürel diğer unsurları da deneyimleyecekleri bir paketi alıp bunun bedelini ödeyip buna zaman ayırarak vakit geçirdikleri bir turizm şekli olmalıdır.” (K. 3).

“Şarap turizmi, gastronomi turizmi haricinde agro turizm öğelerini de barındırmalıdır. Şarabın tadımı ve alışverişi de önemlidir ancak agro turizm dahilinde şarabın üretildiği bağları, yani bu şarabın nereden geldiği de gösterilmelidir. Ayrıca kültür turizmi kapsamında şarabın ve bölge şarapçılığının geçmişten günümüze kadar olan serüveninin de anlatılması bu deneyimi zenginleştirecektir.” (K. 4).

“Şarap turisti, tabi ki bağ evini gezmeli, içtiği şarabı yapan insanın aklındaki metotları öğrenmeli. Şarap nasıl yapılıyor diye bir o şarap evine girip bir arkaya bakmak gerekiyor diye düşünüyorum. O duyguyu almak, o tankların arasında yürümek ya da tankları görmek onun felsefesini öğrenmek gerekiyor diye düşünüyorum. Ama bunu tamamen izole bir biçimde yapmamak gerekir. Şarap ile yemek eşleşmesi yapmak gerekir. O noktada bütün sistemi içine koymak gerekir. Bana göre bir şarap rotası yaparken bütün sistemi düşünülmesi lazımdır. Bağın yanında ne yetiştiriyor? Bu coğrafyanın insanı başka nelerle uğraşıyor? Bu insanların kültürü nereye dayanıyor?” (K. 8).

İkinci sorunun ardından katılımcılara, şarap turizmine katılmalarındaki en önemli motivasyonun ne olduğu sorulmuştur. Bu noktada verilen cevaplar şekil 3.5.’te temalandırılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre şarap turizmi motivasyonunu oluşturan unsurların en önemlisinin bölgenin doğal güzellikleri olduğu aktarılmıştır. İkinci sırayı üretim teknikleri ve şarap üretiminin tarihsel altyapısı paylaşmaktadır. Burada şarabın kendisinin ya da şarap tüketmenin ancak beşinci sırada yer almış olması dikkat çekmektedir.

Bu konu ile alakalı (K. 4)’ün aktarımı şu şekilde olmuştur: *“Ben halihazırda çeşitli marketlerden birçok şarabı edinebilmekteyim. Şarabı satın alamadığım durumlarda birçok üretici kargo ile gönderim yapabiliyor. Bu noktada benim şarap turizmi destinasyonlarına seyahat etmem için farklı çekiciliklerin olması gerekmektedir.” (K. 6)* bu konuda şu ifadeyi kullanmıştır: *“Ben şarap destinasyonlarına tabi ki şarap tadımı için gidiyorum ancak o şarabın üretildiği teruarda o şarabı deneyimlemek istiyorum. O teruarı koklamak ve orayı yaşamak için gitmek istiyorum. Yoksa o şarabı sipariş edip evimde de tüketebilirim.”*



Şekil 3.5. Şarap Turizmine Katılma Motivasyonu

Konu hakkında (K. 8)’in verdiği cevap ise şu şekilde kaydedilmiştir: “*Genelde seyahat motivasyonum o bölgenin albenisi oluyor. Şarap tadımı dışında başka neler yapılabilir? Tarihi olarak görülebilecek bir yeri var mı? Bir geçmişi var mı? İnsanlarla etkileşim için ne kadar şansım olacak? Mesela ben bir tur otobüsüne binip bir şişe şarap içmek için inip tekrar tur otobüsüne binip giden bir insan değilim. Ne kadar rahat gezebilirim ne kadar tadabilirim ve ne kadar bağ evi ve bağcıyla iletişime geçebilirim bunu anlamak istiyorum.*”

Şarap turizmi alan yazınında esas motivasyonun şarabın kendisi olduğu ve diğer unsurların tadıma ek çekicilikler oluşturulduğu aktarılmaktadır (İbrahim, 2008: 260).

Ne var ki yapılan görüşmelerden hareketle şarabın kendisinin tek başına bir çekicilik unsuru olmadığı, şarabın üretildiği bölgenin doğal, kültürel, tarihi ve sosyal değerlerinin bir bütün halinde sunulduğu durumda bir motivasyon oluşturacağı söylenebilir. Bu noktada şarap mirasının katılımcıların şarap motivasyonları üzerinde ne tür bir etkisi olduğunu ölçmek adına bir soru yöneltilmiştir. Katılımcıların şarap mirası ve motivasyon arasındaki etkiye verdikleri cevaplar tablo 3.11.’de yer almaktadır.

Tablo 3.11. Şarap Mirasının Şarap Turizmine ve Aktivitelerine Katılma Motivasyonuna Etkisinin Ölçülmesi

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8
Çok Etkiler	X	X	X	X	X	X		X
Kısmen Etkiler								
Etkilemez							X	

Soru formunun üçüncü bölümünde son olarak Türkiye’de şarap turizminin uygulandığı/uygulanabileceği yerler ile bu yerlerin şarap mirasının, söz konusu bölgenin şarap turizmini ne denli etkileyebileceği sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri yanıtlar tablo 3.12.’de görülmektedir.

Tablo 3.12. Şarap Mirasının Şarap Turizmine Etkisinin Ölçülmesi

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8
Çok Etkiler	X	X	X	X	X	X		X
Kısmen Etkiler							X	
Etkilemez								

3.8.4. Türkiye’de ve Dünyada Bulunan Şarap Rotaları

Soru formunun dördüncü kısmı Türkiye’de ve dünyada bulunan şarap rotaları üzerine odaklanmaktadır. Bu bağlamda sorulan ilk soruyu “Türkiye’de ve dünyada bulunan şarap rotaları ilginizi çekiyor mu?” oluşturmuştur. Katılımcıların bu soruya verdiği cevaplar tablo 3.13.’de gösterilmektedir.

Tablo 3.13. Türkiye’de ve Dünyada Bulunan Şarap Rotalarının İlgi Çekiciliğinin Ölçülmesi

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8
Evet	X	X	X	X	X	X		X
Kısmen							X	
Hayır								

Bu soruya ek olarak “Bir şarap rotasında şarap ve bağcılık mirası ile ilgili unsurlar ilginizi çeker mi?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların evet cevabı vermeleri durumunda ise “Böyle bir rotada beklentileriniz ne olur?” sorusuna cevap istenilmiştir. Son olarak “Türkiye’de böyle bir rota hangi merkezleri kapsamalıdır?” sorusu sorulmuştur. Katılımcıların cevapları tablo 3.14.’de gösterilmektedir.

Tablo 3.14. Şarap Rotalarında Şarap ve Bağcılık Mirası ile İlgili Unsurların Çekiciliğinin Ölçülmesi

Kişiler/ Görüşler	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8
Evet	X	X	X	X	X	X		X
Kısmen							X	
Hayır								

“Böyle bir rotada beklentileriniz ne olur?” sorusuna gelen cevapların tematik analizi şekil 3.6’da gösterilmiştir.

Tarihi Yerler
Şarap Müzesi
Şarap Mirasının Kökeni

Arkeolojik Buluntular

Eski Üretim Teknikleri

Şekil 3.6. Şarap Rotasından Beklentilerin Tematik Analizi

Verilen cevaplarda en çok kullanılan temayı “arkeolojik buluntular” teması oluşturmaktadır. Bu tema dahilinde katılımcılar ziyaret ettikleri şarap turizmi destinasyonlarında şarap ve bağcılık ile ilgili arkeolojik buluntuları ve eserleri görmek istediklerini aktarmışlardır. İkinci sırada arkeolojik buluntular ile bağlantılı olan “eski üretim teknikleri” teması yer almaktadır. Katılımcılar geçmişte kullanılan eski üretim tekniklerini ve ekipmanları gözlemlemek ve halen bu tekniklerle üretilen şarapları deneyimlemek istediklerini aktarmışlardır. Üçüncü sırada “şarap mirasının kökeni” teması yer almaktadır. Bu noktada bölgede bulunan şarap mirasının kökleri, tarihsel gelişimi ve günümüze yansımaları bu temayı oluşturmaktadır. Konu hakkında (K. 3) ün yorumu dikkat çekicidir: “*Şarap ve bağcılık antik dönemde de günümüzde de bulunduğu coğrafyayı hem görsel hem de toplumsal olarak şekillendiriyor ve ondan bağımsız, ondan azade bir tarih anlatısı kurmak olanaksız. Dolayısıyla o tarihin parçası olan kültürel miras alanlarını görmeden o şarap turunu yapmak mümkün değildir.*”

Konu hakkındaki dördüncü temayı ise “tarihi yerler” oluşturmaktadır. Bu noktada katılımcılar şarap ile ilgili tarihi mekanları ve merkezleri gözlemlemek gerektiğini aktarmışlardır. Son olarak bir katılımcı şarap ile ilgili bir “şarap müzesi” oluşturulması ve böyle bir rotanın ziyaret noktalarından biri olması gerektiğini aktarmıştır.

3.8.5. Ege Bölgesi'nin Şarap ve Bağcılık Mirası

Soru cetvelinin beşinci ve son kısmında Ege Bölgesi'nin şarap mirası özelinde sorular yönlendirilmiştir. Bu bağlamda katılımcılara sorulan ilk soru “Ege Bölgesi'nin şarap turizmi potansiyeli nasıldır?” şeklindedir. Katılımcıların tamamı Ege Bölgesi'nin potansiyelinin yüksek olduğunu ifade etmiştir. Bu noktada (K. 3) şu ifadeyi kullanmıştır: *“Şarap bölgelerinin tam göbeğinde olması itibariyle Ege Bölgesi'nin şarap turizmi potansiyeli oldukça yüksektir. Zaten Ege Bölgesi'nin herhangi bir turizm türünde potansiyelinin düşük olma ihtimali yok. Turizm için olması gereken her unsur Ege'de mevcut.”* (K. 4) bu soruyu şu şekilde açıklamıştır: *“Ege Bölgesi hala şarap tüketen bir bölge, şarap üreten bir bölge, vitikültürü olan bir bölge. Her ne kadar mübadelede sonrası bu azalmış ise de şu anda orada bir kültür var ve her geçen gün bu kültür gelişmekte.”* (K. 2)'nin ifadesi ise şöyledir: *“Ege Bölgesi insanlara birçok deneyimi bir arada sunabilme altyapısına sahip. Dolayısıyla insanların birden fazla deneyimi bir arada yaşamaları mümkün. O nedenle bu bölgede şarap turizmi doğru bir şekilde kurgulanır ise bence çok başarılı olur.”*

Beşinci bölüm kapsamında katılımcılara Ege Bölgesi'nde yer alan şarap turizmi destinasyonlarını ziyaret edip etmedikleri sorulmuştur ve katılımcıların tamamının bu destinasyonları ziyaret ettikleri tespit edilmiştir. Bu noktada katılımcılara ziyaretleri esnasında şarap mirası ile ilintili unsurlara rastlayıp rastlamadıkları sorulmuştur. Bu noktada katılımcıların tamamı bu unsurlara rastlamadıklarını ifade etmiştir ve Ege Bölgesi özelinde ziyaret ettikleri destinasyonlarda konu hakkında bir bilgi aktarılmadığını ve bu unsurları tanıtacak ve yönlendirecek kişilerin mevcut olmadığını da aktarmışlardır.

Son olarak katılımcılara “Ege Bölgesi'nde şarap tadımı yapabileceğiniz hem de bölgenin şarap tarihi hakkında bilgi edinebileceğiniz bir seyahat ilginizi çeker mi?” sorusu yönlendirildiğinde, katılımcıların tamamı “evet” cevabını vermiştir. Ek olarak böyle bir seyahatte hangi merkezleri ziyaret etmek isteyecekleri sorulmuştur. Vermiş oldukları cevaplar 3.7.'de gösterilmiştir.

Şekilde görüldüğü üzere katılımcıların şarap mirası bakımından en değerli gördükleri destinasyonun İzmir'in bir ilçesi olan Urla olduğu anlaşılmaktadır. Urla'yı yine İzmir'in ilçeleri olan Çeşme, Seferihisar ve Foça izlemektedir. Daha sonrasında ise Muğla'nın ilçeleri olan Bodrum ve Milas gelmektedir ve son olarak Denizli ilinin ve Aydın'ın bir ilçesi olan Kuşadası'nın belirtildiği görülmektedir. Katılımcılardan hiçbiri Ege Bölgesi'nde yer almasına ve meyve şaraplarıyla bilinmesine rağmen Şirince'yi bu destinasyonlar arasında belirtmemiştir. Katılımcılara bu merkezlere neden Şirince'yi dahil etmedikleri sorusu yöneltildiğinde (K.6) şu

cevabı vermiştir: “Şirince’nin bu rotada yer alabileceğini düşünmüyorum. Şirince’de üretilen şaraplar çok daha farklı, birçoğu da orada üretilmiyor. Bir bağcılık mirası söz konusu değil.” Yine Ege Bölgesi’nde yer alan ve Türkiye’nin üzüm üretimi ve ihracatının önemli bir kısmını karşılayan Manisa bu rotaya dahil edilmemiştir. Bunun en önemli nedeni Manisa’da bağcılık faaliyetlerinin yoğun şekilde yürütülmesine rağmen şarap üretiminin sınırlı olması ve çoğunlukla sofralık ve kuru üzüm üretilmesi olabilir. Ayrıca Manisa’da Anadolu’nun bağcılık ve şarap mirasını destekleyecek antik merkez yoktur ve buluntular seyrektrir.



Şekil 3.7. Ege Bölgesi’nde Şarap Tarihi Hakkında Ziyaret Edilmek İstenilen Merkezler

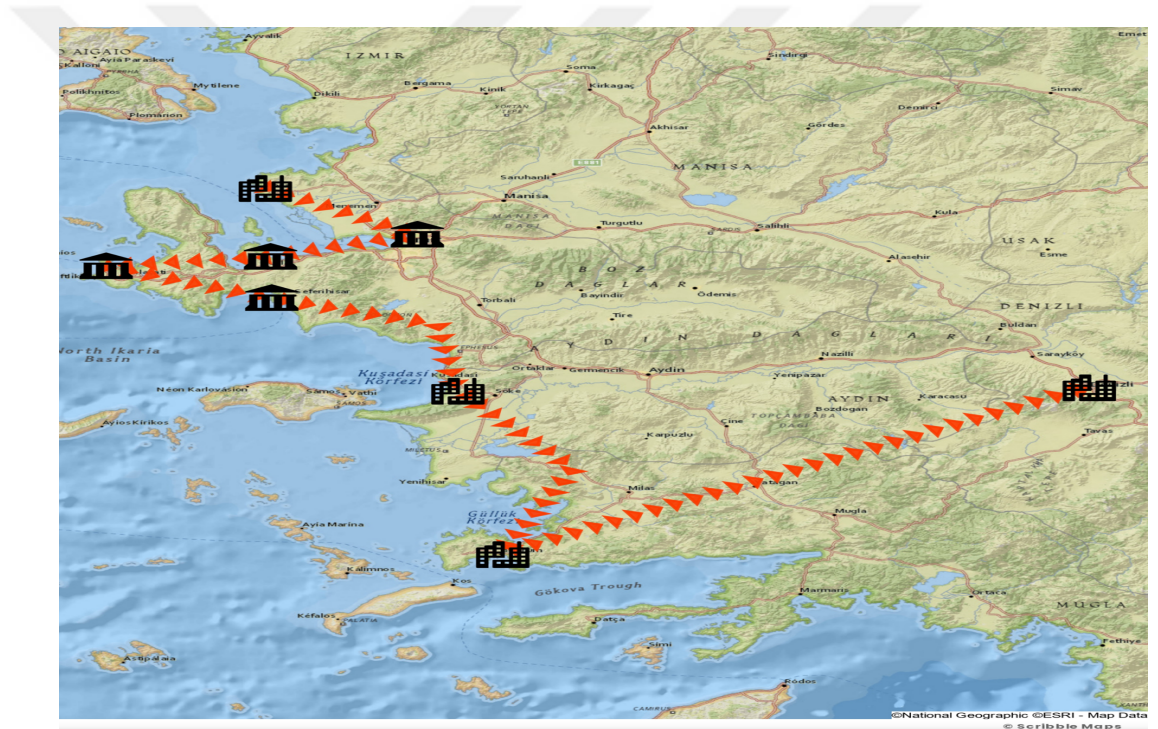
3.9. Ege Bölgesi’nde Şarap Mirası Rotasının Oluşturulması

Çalışma sırasında yapılan literatür taraması ve görüşmeler ile birlikte Ege Bölgesi özelinde şarap mirası adına önem taşıyan destinasyonlar saptanmış ve bu destinasyonları kapsayacak bir rota önerisi hazırlanmıştır. Elde edilen bulgulardan hareketle hem şarap mirasının gözlemlenebileceği hem de şarap turizmi kapsamında değerlendirilen bağ evi ziyaretleri, şarap-yemek eşleştirilmesi, bağ ziyaretleri, şarap tadımı, şarap alışverişi gibi aktivitelerin de gerçekleştirilebileceği bir rota tasarlanması amaçlanmıştır. Bahsedilen rota ve destinasyonlar ScribbleMaps sitesi üzerinden haritalandırılmıştır. Söz konusu harita resim 3.1.’de gösterilmiştir.

Rotada, toplamda 8 adet destinasyon belirlenmiştir. Bu destinasyonlar sırasıyla; Foça, Bayraklı, Urla, Çeşme, Seferihisar, Bodrum ve Denizli’dir. Rotaya Foça’dan başlanması durumunda katılımcılar ilk etapta Phokaia kentini gezme fırsatı bulacaklardır. Pers istilas sırasında Phokaialıların günümüzün en önemli şarap bölgelerinden biri olan Marsilya’ya göç etmesi ile birlikte orada bağcılığı başlattıklarına dair genel bir kanı mevcuttur. Bu noktada

kişiler şarap tarihi adına önem taşıyan bu antik kenti ziyaret edebilirler ve ülke şarapçılığı adına önem taşıyan Foça bağlarını ziyaret edip başta endemik bir üzüm türü olan Foça Karasını ve bölgede yetişen diğer üzümlerden yapılan şarapları tadabilirler.

Rota kapsamında ikinci durak Eski Smyrna olarak da bilinen Bayraklı Smyrnası'dır. Daha önce bahsedildiği üzere Homeros'un eserlerinde geçen Pramnios şarabının çıkış noktası olan Symrna kenti şarap mirası açısından önem taşıyan bir bölge olarak kayda geçmiştir. Bölgede Smyrna kenti ziyaret edildikten sonra Bornova ilçesinde yer alan bağlar ve şarap evleri ziyaret edilerek antik kaynaklara da konu olan "Muskhatos" ya da günümüzde bilinen adıyla "Bornova Misketi" üzümü tadılabilir.



Resim 3.1. Ege Bölgesi'nde Şarap Mirası Rotası Önerisi

Rotada belirlenen üçüncü durak Klazomenai ve Urla Yarımadası'dır. Şarap mirası bakımından önem taşıyan Klazomenai kenti ziyaret edildikten sonra Urla Bağ yolu takip edilerek çok sayıda butik ve büyük şarap üreticisine ulaşmak mümkün olabilir.

Urla Bağ Yolu kapsamında toplamda 8 üretici yer almaktadır. Bahsedilen üreticilerin çoğu şarap satışı yapmakla birlikte restoran olarak da hizmet vermektedirler. Bunun haricinde bağları ve üretim tesislerini görme imkânı sağlayan üreticiler mevcuttur. Ek olarak konaklama imkânı sağlayan üreticiler de bölgede bulunmaktadır. Bölgede endemik bir üzüm çeşidi olan

Urla Karasının yanı sıra Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d'Avola, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Sangiovese, Petit Verdot, Boğazkere, Bornova Misketi, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Narince, Kalecik Karası, Viognier, Grenache ve Mourvedre gibi üzümler de yetiştirilmektedir.



Resim 3.2. Urla Bağ Yolu

Kaynak: <https://www.bizevdeyokuz.com/urla-bag-yolu-sarap-tadimi-bag-turu> (Erişim tarihi: 12.10.23).

Rota içerisindeki bir sonraki destinasyon Çeşme olarak belirlenmiştir. Halihazırda oldukça güçlü bir turizm altyapısına sahip olan Çeşme, aynı zamanda şarap mirası adına önem taşıyan Bağlararası yerleşimine de ev sahipliği yapmaktadır. Bölgede kısıtlı sayıda şarap üreticisi bulunsa da başta Urla'da bulunan üreticiler olmak üzere çok sayıda üreticiye üzüm sağlayan bağlar mevcuttur. Bu bağlar İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin tasarlamış olduğu Çeşme-Bağlararası-Ovacık -Manastır yürüyüş parkuru dahilinde görülebilmektedir. Bahsedilen parkur 10.5 kilometre uzunluğa sahiptir. Parkur rotası resim 3.3.'te görülebilmektedir.

Rota kapsamındaki bir sonraki durak Seferihisar ilçesidir. Seferihisar ilçesi Teos Antik kentine ev sahipliği yapmaktadır. Kent, Antik Çağ'da şarap ve bağcılığın tanrısı olarak da bilinen Dionysos'u koruyucu tanrısı olarak kabul etmiş ve Tanrı adına oldukça görkemli bir tapınak inşa ettirmiştir (Güler, 2015). Bölgede çok sayıda bağ ve şarap üreticisi bulunmakla birlikte Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Alicante, Alfons, Carignan gibi üzümler de yetiştirilmektedir.



Resim 3.3. Çeşme-Bağlararası-Ovacık-Manastır Yürüyüş Parkuru

Kaynak: <https://rota.yarimadaizmir.com/tr/Rotalar/3/641/3> (Erişim tarihi: 12.10.23).

Seferihisar'dan sonraki durak Selçuk-Efes-Kuşadası Bölgesi olarak tasarlanmıştır. Her ne kadar şarap uzmanları tarafından bir şarap destinasyonu olarak görülme de Şirince önemli bir şarap turizmi destinasyonu olarak karşımıza çıkmaktadır. Tarihi Osmanlı Dönemi'ne dayanan Şirince Köyü meyveli şarapları ile ünlüdür ve kesin bir kanıt bulunmamakla birlikte meyve şarabı üretiminin yüzyıllardır bu köyde icra edildiği aktarılmaktadır. Aynı zamanda antik kaynaklarda aktarıldığına göre, bugünkü Şirince'nin bulunduğu bölgede olma ihtimali yüksek olan Latoreia adı verilen bir köyde bölgenin en kaliteli şarapları üretilmekteydi (Doğer,

Rota kapsamında 4 üretici bulunmaktadır. Çal Bölgesi'nde başta endemik bir tür olan ve ülkenin şaraplık üzüm ihtiyacının %10'unu karşılayan Çalkarası Üzümlü olmak üzere Boğazkere, Öküzgözü, Şiraz, Kalecik Karası, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Red Globe, Ekşi Kara ve Sultani Çekirdeksiz gibi üzümler üretilmektedir. Bölgede Antik Çağ'da önemli şarap üretim merkezlerinden biri olan Laodikea ziyaret edilebilir.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Anadolu'nun bağcılık ve şarap mirasının incelendiği ve Ege Bölgesi özelinde bir rota önerisinin sunulduğu bu çalışmada, konuya ilgi duyan kişiler tarafından bölgede böyle bir rotanın eksikliğinin hissedildiği ve oluşturulması durumunda olumlu bir etki yaratacağı sonucu elde edilmiştir. Konunun uzmanları tarafından Anadolu'nun bağcılık ve şarap mirasının bilindiği ancak Dünya genelinde konuyla ilgili yapılan çalışmalar yeterliyken Türkiye'de çalışmaların yetersiz kaldığı tespit edilmiştir. Mirasının tanıtılması ve ilgili kişilere, daha çok da bu rotayı izleyecek ziyaretçilere ulaştırılabilmesi için başta akademik çalışmalar olmak üzere, arkeolojik buluntuların sergilenmesi, müzeleşme, festival ve gastronomik etkinliklerin yetersiz kaldığı ortadadır. Bu miras için Anadolu'da önem taşıyan bölgeler ve merkezler dile getirildiğinde günümüzde bağcılık ve şarap faaliyetleri yürüten merkezlerle örtüştüğü görülmektedir. Fakat şarap turizmine katılmada şarabın tek başına bir motivasyon kaynağı olmadığı göz önünde bulundurulduğunda, bağcılık faaliyeti gerçekleştiren her destinasyonun bu ve benzeri rotalara dahil edilemeyeceği sonucuna varılmıştır. Bu bağlamda, Ege bölgesi özelinde bir rota önerisi sunmanın faydalı olacağı düşünülmüştür. Bu düşüncenin katılımcıların görüşleri ile de örtüştüğü göz önüne alındığında Ege bölgesinin uygun bir destinasyon olacağı açıktır.

Yapılan çalışmada, Anadolu'nun ve Ege'nin sahip olduğu köklü şarap mirası irdelenmiştir. İlk etapta, yapılan literatür çalışması ile birlikte bahsedilen miras hakkında ele geçirilen arkeolojik ve arkeobotanik kanıtlar incelenmiş ve yazı öncesi dönemde şarap mirası hakkında var olan bilgiler irdelenmiştir. Bu bağlamda Anadolu'nun ve yakın çevresinin şarabın ortaya çıkışında önemli bir rol oynadığı anlaşılmıştır. Yazının keşfi ile birlikte Tunç Çağı'ndan itibaren ele geçirilen şarap ile ilgili yazılı kaynaklardan hareketle, Anadolu Uygarlıklarında şarabın oynadığı sosyal, kültürel ve ekonomik roller daha net bir şekilde anlaşılabilmektedir ve çalışmada bu kanıtlara yer verilmiştir. Bu sayede çalışmada Anadolu şarap mirasının kronolojik olarak incelenmesi mümkün olmuştur. Literatür çalışması sonucunda Neolitik Çağ'dan itibaren şarabın ve üzümün Anadolu'da var olduğu ve çağlar boyunca önemli bir rol oynadığı anlaşılmıştır.

Bu bağlamda şarap ve bağcılık mirasının Anadolu için önem arz ettiği ve bu mirasın korunması ve sürdürülebilir bir şekilde tanıtımının yapılarak turizme kazandırılmasının önemli olduğu söylenebilir. Dünyada, başta UNESCO olmak üzere çeşitli kurumların şarap mirasını korumak ve tanıtmak için çalışmalar yaptığı göz önünde bulundurulduğunda Anadolu’da da benzer uygulamaların hayata geçirilmesinin gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Kültürel mirası koruma ve tanıtma konusunda faydalı olabilecek metotlardan birinin kültür rotaları oluşturmaktır. Dolayısıyla bir şarap mirası rotasının oluşturulmasının faydalı olacağı değerlendirilmiştir.

Çalışmanın amacı doğrultusunda şarap konusunda ve şarap turizmi alanında uzmanlığı bulunan kişilerle görüşme sağlanarak bu mirasın korunması konusunda görüşleri alınmıştır. Yapılan görüşmelerde şarap mirasının korunmaya değer bir unsur olduğu, şarap mirası ile ilgili öğelerin koruma altına alınması gerektiği ve dünyada konu hakkında önemli çalışmalar gerçekleştirildiği aktarılmıştır. Ayrıca görüşülen kişiler Anadolu’nun bağcılık mirasının dünyanın birçok ülkesine kıyasla oldukça kuvvetli olduğu konusunda fikir birliği sağlamışlardır. Ne var ki Anadolu üzerinde şarap mirası hakkında yapılan araştırmaların yetersiz olduğu ve bu mirası koruma ve/veya tanıtma noktasında hiçbir girişimin bulunmadığı hem görüşmeler esnasında hem de yapılan literatür çalışması sırasında tespit edilen bir durum olmuştur. Yapılan görüşmelerde, Anadolu’nun şarap mirasını korumak ve tanıtmak için bu miras alanlarının ve unsurlarının bir turistik ürün olarak kullanılmasının iyi bir alternatif olacağı anlaşılmıştır.

Şarap mirası, genellikle gastronomi turizmi altında incelenen “şarap turizmi” ile entegre bir şekilde tanıtılabilir, bu sayede konu hakkında daha fazla araştırma yapılması ve bu unsurların korunması sağlanabilir. Ancak yapılan literatür çalışması sonucunda tespit edildiği üzere her ne kadar uluslararası literatürde şarap turizmi şarap ile ilgili sosyal, kültürel, gastronomik, tarihsel ve doğal unsurların bir araya geldiği bir bütün olarak geçse de Türkiye’de yapılan akademik çalışmalar ve sunulan şarap turizmi ürünleri ağırlıklı olarak şarabın sadece gastronomik unsurlarına odaklanmakta ve diğer unsurları es geçmektedir. Bu noktada katılımcılara şarap turizmi dahilinde ne gibi deneyimler elde etmek istedikleri sorulduğunda uluslararası literatürde geçtiği biçimde şarap turizmi deneyiminin şarap tarihi de dahil olmak üzere kompleks bir bütün olması gerektiğini aktarmışlardır.

Bu noktada şarap mirasını tanıtabilmek adına bu mirasın şarap turizmine ek bir çekicilik olarak kullanılıp kullanılamayacağı araştırılmıştır. Yapılan görüşmelerde katılımcıların çoğu şarap mirasının seyahat motivasyonlarını oldukça arttıracaklarını aktarmışlardır. Bu bağlamda Ege Bölgesi'nin sahip olduğu şarap turizmi potansiyeli ile şarap mirasının birleştirilerek bir turizm ürünü olarak kullanılabilirliği tartışılmalıdır. Ülkemizde kısıtlı ölçüde gerçekleştirilen şarap turizmi faaliyetlerinin sadece şarap tadımı yerine şarap mirasını da tanıtabilecek şekilde gelişmesi bu mirasın korunmasında önemli rol oynayacaktır. Çalışmada, dünyada koruma altına alan şarap bölgelerinin özellikleri incelenmiştir ve bu özelliklerin Anadolu'da ve Ege Bölgesi'nde de fazlasıyla mevcut olduğu fark edilmiştir. Dolayısıyla Ege Bölgesi üzerinde yapılacak bu tür bir projenin başarısız olması için bir sebep bulunmamaktadır. İlerleyen dönemlerde bahsedilen projelerin devlet kurumları ve yerel yönetimler tarafından desteklendiği takdirde alternatif turizm çeşitlerine güzel bir ilave olacağı açıktır.

Dünya üzerinde şarap ve bağcılık mirası ile ilgili çalışmalar yapan kurumların Anadolu ve Ege bölgesinin şarap mirası hakkında da çalışmalar yürütebilmesi adına Kültür ve Turizm bakanlığı başta olmak üzere ülkemizde kültür mirasını korumaya yönelik çalışmalar yapan kurumların, bu mirasın önemini uluslararası kurumlara tanıtması, konu hakkında raporlar iletilmesi ve bu mirasın koruma altına alınması için çeşitli projeler geliştirip bu kurumlara sunması mirasın uluslararası çerçevede tanınması ve korunması konusunda etkili olacaktır. Bunun haricinde yerel yönetimlerin, bakanlıkların, ilgili sivil toplum kuruluşları gibi organizasyonların da konu hakkında projeler geliştirmesi bu mirasın korunması ve tanıtılması noktasında fayda sağlayacaktır. Daha önce bahsedildiği üzere, bir kültür rotası oluşturmanın bu doğrultuda faydalı bir adım olacağı düşünülmektedir. Bu noktada ülkemizde bulunan Kültür Rotaları Derneği ve Çevre ve Kültür Varlıklarını Koruma Vakfı gibi oluşumların bahsedilen miras hakkında bir kültür rotası geliştirmesi mümkündür. Araştırmanın elde edilen çıktılarından hareketle, konu hakkındaki uzmanların da böyle bir rotanın faydalı olabileceği konusunda hemfikir oldukları dikkate alındığında konu hakkında çalışmaların yapılması gerektiği ortadadır.

Şarap mirasının yoğunlaştığı bölgelerde oluşturulacak rotalarda, çevre düzenlemesi, bilgilendirici tanıtım araçlarının (internet sayfaları, broşürler, dergiler, kitaplar vb.) hazırlanması yönlendirici tabelaların ve haritaların oluşturulması, bölgeyi ve rotayı tanıtabilecek kişilerin konu hakkında bilgilendirilmesi (Turist Rehberleri, Enformasyon Memurları vb.) bölgede bulunan yerel halkın ve işletmelerin bilgilendirilmesi (Bağ evleri, Turistik tesisler vb.) Bölge ve rota hakkında eğitici seminerlerin düzenlenmesi gibi aktiviteler uygulanarak

oluşturulacak rotanın tanıtımının yapılması ve katılımcıların seyahatleri sırasında edinecekleri bilginin ve seyahat tatminlerinin artmasında önemli bir rol oynayacaktır. Ayrıca, rota üzerinde bulunan kültürel miras unsurlarının restorasyonu, renovasyonu ve korunması için uygulanacak yöntemlerin arttırılması da önem arz etmektedir. Ek olarak, konu ile ilişkili arkeolojik çalışmaların arttırılması da bahsedilen mirası zenginleştirecektir.



KAYNAKÇA

- AKÇAY, A. (2020). Tabal Heykeltıraşlık Eserleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 1(2), 11-28.
- Aktaş, E. & Tan, S. (2007). Tarım Politikasındaki Değişiklikler ve Bağcılık: Çanakkale İli Örneği. 2. *Troas Bölgesi Değerleri Sempozyumu*, 17 Ağustos 2007), 199-211.
- Athenaeus, *Deipnosophists* (Çev. Yonge, C. D.).
- Aykurt, A. & Erkanal, H., (2017). A Late Bronze Age Ship From Liman Tepe With Reference To The Late Bronze Age Ships From Izmir / Bademgedioi Tepesi And Kos Seraglio. *Oxford Journal Of Archaeology*, 36(1), 61-70.
- Albert, K. (2020). Introducing Historical Landscape in the Cultural Heritage Conservation Through the Example of the Tokaj Wine Region in Hungary. *AUC Geographica*, 55(1), 1-11.
- Andersen, T., Aguiar, F. B. & Curado, M. J. (2004). The Alto Douro Wine Region Greenway. *Landscape and Urban Planning* 68, 289-303.
- Arıkan, B., Restelli, F. & Masi, A. (2010). Agriculture at Arslantepe at the End of the IV Millenium BC. Did the Centralised Poiltitical Institutions Have an Influence on Farming Practices?. *Studi Di Peristoria Orientale* 3, 103-118.
- Assuma, V., Bottero, M., Cassatella, C. & Cotello, G. (2022). Planning Sustainable Tourism in Unesco Wine Regions: The Case of the Langhe-Roero and Monferato Area. *European Spatial Research and Policy* 29(2), 93-113.
- Bakkaloğlu, Z. (2023). Türkiye’de Bağ ve Şarap Rotalarına Dair Bir Yolculuk. *Gastronominin Disiplinlerarası Yolculuğu* (1. Baskı) içinde (s. 59-93). İstanbul: Kriter
- Barjamovic, G. & Fairbairn, A. (2018). Anatolian Wine in the Middle Bronze Age. *Die Welt Des Orients*, 48(2), 50-67.
- Bayındır, A. (1980). İslâm Açısından Sarhoş Edici İçkiler. *İslam Medeniyeti Dergisi* 4 (39), 3-18.
- Bonhomme, V., Ivorra, S., Lacombe, T., Evin, A. & Fihueiral, I. (2021). Pip Shape Echoes Grapevine Domestication History. *Scientific Reports*, 11 (1), 11-17.
- Bozkurt, G. (1987). İslam Hukukunda Zimmilerin Hukuki Statüleri. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 3(1-4), 115-155.
- Bryce, T. (2002). *Life and Society in Hittite World*. Londra: Oxford University Press.
- Buzrul, S. (2013). Türkiyenin Şarap Sektörü. 8. *Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu*. Eylül 2013, Konya. (Doi: [10.13140/RG.2.1.4548.7522](https://doi.org/10.13140/RG.2.1.4548.7522)).

- Cabaroğlu, T. (2023). Türk Şarapçılığının Durumu ve Sorunları. *Bahçe* 52 (1), 269-275.
- Capp, Sorina. (2005). "The Cultural Routes Programme of the Council of Europe." , n.d. https://www.kul.pl/files/602/w02_capp.pdf adresinden elde edildi. erişim Tarihi: 17.11.2023
- Cavicchioli, Marina. (2018). Wine: A Cultural World Heritage. *Heródoto-Revista do Grupo de Estudos e Pesquisas sobre a Antiguidade Clássica e suas Conexões Afro-asiáticas*. 3. (Doi: 523. 10.31669/herodoto. v3i1.366).
- Clow, K. (2015). *The Lycian Way: Turkey's First Long Disance Walking Route*. UpCountry : Buxton
- Columella, *De re Rustica* (Çev. Johann Matthias Gesner).
- Corti, C. (2018a). Viticulture and Wine in Hittite Anatolia and Its Ancient Near Eastern Context: A Brief Introduction. *Die Welt des Orients*, 48 (2), 202-208.
- Corti, C. (2018b). The Knowledge of Viticulture in Hittite Anatolia. *Die Welt des Orients*, 48(2), 285-298.
- Dalby, A. (2014). *Bizans'ın Damak Tadı: Efsanevi bir İmparatorluğun Mutfağı* (Çev. Özdamar, A.). İstanbul: Alfa.
- Davidson, J. (1997). A Ban on Public Bars in Thasos?. *The Classical Quarterly*, 47, 392-395.
- Davut, E. (2019). Hadd ve Ta'zîr Tartışmaları Bağlamında İslâm Ceza Hukukunda İçki İçme Cezası. Bingöl Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 194-210. Erişim: <https://doi.org/10.34085/buifd.633712>
- Deighton, H. J. (2016). *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün* (Çev. Ersoy, H. K.). İstanbul: Homer.
- Dercksen, J. (2008). Observations on land use and agriculture in Kaneş. *Old Assyrian Studies in Memory of Paul Garelli*, 139-157.
- Diker, O. (2016). Kültürel Miras ile Kültürel Miras Kavramları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma. *Asos Journal* 30, 365-374. Doi: 10.16992/ASOS.1367
- Diler, A. (2008). Olive Oil and Wine Production of Halikarnassos Peninsula in Karia. *Uluslararası Antik Çağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyumu*. 6-8 Kasım, Mersin, 135-174.
- Doğer, E. (2023). *Antik Çağ'da Bağ ve Şarap*. Sakin Kitap: İzmir.
- Durusoy, E. (2013). From an ancient road to a cultural route : conservation and management of the road between Milas and Labraunda Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi Orta doğu Teknik Üniversitesi: Ankara

- Elam, N. (2015). Bizans'ta Eğlence Kavramı. *Büyük İstanbul Ansiklopedisi* içinde. (Cilt. XXI, s. 278-291). İstanbul: Büyük İstanbul Ansiklopedisi.
- Erdoğan, I. (2020). Yasaklardan Modern Denetime Osmanlı Devleti'nin İçki Tüketimine ve Meyhanelere Yaklaşımı. *Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi* 16 (31), 1-32.
- Erkanal, H. & Karatutugut, E. (2004). Çeşme-Bağlararası 2002 Yılı Kazıları. *Kazı Sonuçları Toplantısı* 25 (2), 153-165.
- Estreicher, S. K. (2017). The Beginning of Wine and Viticulture. *Physica Status Solidi (C) Current Topics in Solid State Physics*, 14 (7), 1-5.
- Fairbairn, A., Wright, N., Weeden, M., Bajramovic, G., Kimiyoshi, M. & Ronald, R. (2019). Ceremonial Plant Consumption at Middle Bronze Age Büklükale, Kırıkkale Province, Central Turkey. *Vegetation History and Archaeobotany* 28 (291), 327-346.
- Florentino, R., Correia, M., Sousa, G., & Carlos, G. (2020). Vernacular Architecture And Traditional Urbanism In The World Heritage Cultural Landscape Property Of Pico, In Azores (Portugal). The International Archives of the Photogrammetry, Remote Sensing and Spatial Information Sciences, XLIV-M-1-2020, 159-165. <https://doi.org/10.5194/isprs-archives-XLIV-M-1-2020-159-2020>
- Gander, M. (2014). Tlos, Oioanda and the Hittite Invasion of the Lukka Lands. Some Thoughts on the History of North-Western Lycia in the Late Bronze and Iron Ages. *Klio*, 96 (2), 369-415.
- Garnier, N & Valamoti, M. (2016). Prehistoric wine-making at Dikili Tash (Northern Greece): Integritatig Residue Analysis and Archaeobotany. *Journal of Archaeological Science* 74, 195-206.
- Geoponika. (1806). Anonim. (Çev. Owen, T.). London: J. White.
- Gorny, R. L. (2005). Viticulture and Ancient Anatolia. P. E., McGovern, S. J, Fleming & S. H. Katz (Ed.), *The Origins and Ancient History of Wine*. Routledge, Londra, 135-180.
- Gündoğan, G. & Yankı, M. (2021). *Türkiye Önoturizm Rehberi*. İstanbul: Alfa.
- Güler, T. B. (2015). Teos Antik Kenti ve Dionysos Sanatçılar Birliği. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, 34 (57), 23-40.
- Gürdamar, E. (2021). Erken Cumhuriyet Döneminde Şarapçılığın Gelişimi ve Tekel İdaresi'nin Kalkınma Yolundaki Arayışları. *Journal of History School*, 50, 83-107.

- Hamilakis, Y. (1999). Food Technologies/Technologies of the Body: The Social Context of Wine and Oil Production and Consumption in Bronze Age Crete. *World Archaeology*, 31 (1), 38–54.
- Harrison R. (2010). *Understanding the Politics of Heritage*. Manchester University Press.
- Harutyunyan, M. & Malfeito-Ferreira, M. (2022). The Rise of Wine among Ancient Civilizations across the Mediterranean Basin. *Heritage*, 5 (2), 788–812.
- Hawkins, J.D. (2000). *Corpus of Hieroglyphic Luwian Inscriptions I: Inscriptions of the Iron Age*. Berlin ve New York, de Gruyter
- Hesiodos, İşler ve Günler (Çev. Azra Erhat- Sabahattin Eyüboğlu).
- Hoffner, H. (1997). *The Laws of the Hittites: A Critical Edition*. Leiden: Brill.
- Hoffner, H. (2009). *Letters From Hittite Kingdom* Atlanta: Society of Biblical Literature.
- Homer, İlyada (Çev. Azra Erhat).
- Homer, Odyessia (Çev. Azra Erhat).
- Hout, V. D. (2019). *Hitit Krallığı ve İmparatorluğunun Kısa Tarihi: Hititler, Bir Anadolu İmparatorluğu*. İstanbul: Yapı Kredi.
- İlhan, İ. (2009). Şarap Turizmi, Prof. Dr. Fermani Maviş Anı Kitabı, (Editör: Nazmi Kozak), 1. Basım, Anadolu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Yayınları No: 13, Eskişehir, ss. 257-265.
- Karasu, C. (2019). Hititçe ve Hitit Çiviyazısı: *Hititler, Bir Anadolu İmparatorluğu*. İstanbul: Yapı Kredi.
- Kelly-Blazeby, C. F. (2008). *Kapeleion: casual and commercial wine consumption in classical Greece* (Yayınlanmamış Doktora Tezi). University of Leicester.
- Kocadaş, B. (2005). Kültür ve Medya. *Bilgi*(34), 1-13.
- Koç, İ. (2006). *Hititler*. Ankara: ODTÜ.
- Koç, Y. (2007). Bizans Tarımının Elkitabı ya da İlk Tarım Ansiklopedisi: Geoponika. *Kebikeç*, 24, 47-57.
- Koder, J. (2015). Konstantinopolis'te Yemekler ve Mutfaklar. *Büyük İstanbul Tarihi Ansiklopedisi* içinde. (Cilt. IV, s. 164-173). İstanbul: Büyük İstanbul Tarihi.
- Koehl, R. B. (2013). Bibru and Rhyton: Zoomorphic Vessels in the Near East and Aegean. J. Aruz, S. B. Graff & Y. Rakic (Ed.). *The Metropolitan Museum of Art Symposia. Cultures in Contact from Mesopotamia to the Mediterranean in the Second Millenium B.C.* Met Publications: New York, 238-247.
- Koyuncu, D. T. (2020). *Osmanlı İmparatorluğunda İçki Üretimi ve Tüketimi*. Selenge: İstanbul.

- Kron, G. (2012). The Geoponica. *The Classical Review*, 62, 475-476. (doi:10.1017/S0009840X12000649)
- Lafli, E. (2016). Antik Hellen ve Roma Dönemlerinde Anadolu'da Bağcılık ve Şarapçılık. *Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri* (s.19-57). İzmir, Türkiye.
- Laidet, M. & Tóth, K. (2008). Management Team of the Vitour Programme. *Mission Val de Loire Patrimoine Mondial, rue Colbert BP, Tours Cedex, France*. Vitour- The European World Heritage Vineyards.
- Luginbuhl, Y. (2001). "Vineyard Cultural Landscapes of World Heritage in France" *UNESCO World Heritage Expert Meeting on Vineyard Cultural Landscapes* 11-14 Temmuz 2001, Tokaj, 60-64
- MacDonald, J. (2012). *The Heritage of Viticulture in Anatolia: Connecting Cappadocia and Mardin through a Cultural Route of the Vine*. Koç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Mangafa, M. & Kotsakis, K. (1996). A New Method for the Identification of Wild and Cultivated Charred Grape Seeds. *Journal of Archaeological Science* 23, 409-418.
- Mayson, R. (2019). *Port and the Douro*. Infinite Ideas.
- McGovern, P., Fleming, S., & Katz, S. (2005). *The Origins and Ancient History of Wine*. Amsterdam: Routledge.
- McGovern, P. (2007). *Ancient Wine: The Search For The Origins of Viticulture*. New Jersey: Princeton University Press.
- McGovern, P. (2009). *Uncorking the Past, The Quest for Wine, Beer and Other Alcoholic Beverages*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.
- McGovern, P., Jalabadze, M., Batiuk, S., Callahan, M. P., Smith, K. E., Hall, G. R., Kvavadze, E., Maghradze, D., Rusishvili, N., Bouby, L., Failla, O., Cola, G., Mariani, L., Boaretto, E., Bacilieri, R., This, P., Wales, N., & Lordkipanidze, D. (2017). Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 114(48), E10309-E10318. <https://doi.org/10.1073/pnas.1714728114>
- Menghini, S. (Ed.). (2012). *Symposion: la cultura del vino nei valori della conoscenza storica e nelle strategie di mercato*. Firenze University Press.

- Mercuri, A. M., Torri, P., Florenzano, A., Clò, E., Mariotti Lippi, M., Sgarbi, E., & Bignami, C. (2020). Sharing the Agrarian Knowledge with Archaeology: First Evidence of the Dimorphism of Vitis Pollen from the Middle Bronze Age of N Italy (Terramara Santa Rosa di Poviglio). *Sustainability*, 13 (4), 2287. Erişim: <https://doi.org/10.3390/su13042287>
- Miller, N. (2008). Sweeter than Wine? The Use of the Grape in Early Western Asia. *Antiquity*, 82 (318), 937-946.
- Mora, C., Balatti, S. 2012: 'Stelae from Tuwana' in G.B. Lanfranchi, D. Morandi Bonacossi, C. Pappi, S. Ponchia (ed), Leggo! Studies Presented to Frederick Mario Fales on the Occasion of His 65th Birthday. Wiesbaden, Harrassowitz: 527-38
- Murray, O. (2009). The Culture of Symposium. Kurt A. Raaflaub and Hans van Wees (ed.) *A Companion to Ancient Greece* içinde (s. 508-523). Sussex: Blackwell.
- Nelson, M. (2005). *The Barbarians's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe*. New York: Routledge.
- Nielsen, I. (2009). Royal Banquets: The Development of Royal Banquets and Banqueting Halls from Alexander to the Tetrarchs. Inge Nielsen & Hannes Sigismund Nielsen (ed.) *Meals in a Social Context: Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World* içinde (s.102-133). Aarhus: Aarhus University Press.
- Oğuz, E. S. (2011). Toplum bilimlerinde kültür kavramı. Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 28(2).
- Okur, K. H. (2009). İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler. *Usul İslam Araştırmaları* 11 (11), 7-40.
- Olin, L. (2014). The Terroir of Bacchus: The Landscape of Wine. *SiteLINES: A Journal of Place*, 10(1), 3-6. Erişim: <http://www.jstor.org/stable/24889471>
- Olmo, H. P. (2005). The Origin and Domestication of the Vinifera Grape. P. E., McGovern, S. J., Fleming & S. H, Katz (Ed). *The Origins and Ancient History of Wine*. Routledge, Londra, 29-44.
- Oybak, E. & Doğan, C. (1997). Plant Remains of Liman Tepe and Bakla Tepe in the İzmir Region. Erkanal, H., Hauptmann, H. & Şahoğlu, V. & Tuncel, R. (Ed.). *The Aegean in the Neolithix and the Early Bronze Age*. 13-19 Ekim 1997, Urla-İzmir, 399-405.
- Öncü, F., Ögel, K. & Çakmak, D. (2002). Alkol Kültürü-2: İçki Kültürü ve Edebiyatta İçki. *Bağımlılık Dergisi* 3 (1), 31-36.

- Öz, E. (2011). Kültepe Tabletlerine Göre Asur Ticaret Kolonileri Döneminde Anadolu'da Üzüm Yetiştiriciliği ve Bağcılık. *Gazi Akademik Bakış*, 286-294.
- Palmer, R. (1989). *Wine in the Mycenaean Palace Economy* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Division of Graduate Studies and Research of the University of Cincinnati, Cincinnati.
- Palmer, R. (2005). Wine and Viticulture in the Linear A and B Texts of the Bronze Age Aegean. P.E, McGovern & S.J, Fleming & S.H, Katz (Ed.). *The Origins and Ancient History of Wine*. Routledge, Londra, 302-319.
- Papakonstantinou, Z. (2009). Wine and Wine Drinking in the Homeric World. *L'Antiquité Classique* 78 (2), 1-24.
- Papakonstantinou, Z. (2012). A Delight and a Burden (Hes., Sc. 400): Wine and Wine-Drinking in Archaic Greece. *Ancient Society*, 42, 1–32. Erişim: <http://www.jstor.org/stable/44079957>.
- Pecci, A., Borgna, E., Mileto, S., Dalla Longa, E., Bosi, G., Florenzano, A., Mercuri, A. M., Corazza, S., Marchesini, M., & Vidale, M. (2020). Wine consumption in Bronze Age Italy: Combining organic residue analysis, botanical data and ceramic variability. *Journal of Archaeological Science*, 123, 105256. Erişim: <https://doi.org/10.1016/j.jas.2020.105256>
- Philips, R. (2016). *Alkol Tarihi*. (Çev. D. B. Cenkçiler). İstanbul: Maya.
- Philostratus The Elder, *Imagines* (Çev. Fairbanks, A.).
- Ploner, J. (2010) Negotiating Place And Region: Tourism And 'World Heritage' In The Wachau, Austria, *Regions* 278, 22-24, DOI: 10.1080/13673882.2010.9668747
- Purcell, N. (1985). Wine and Wealth in Ancient Italy. *The Journal of Roman Studies*, 75, 1-19. Doi:10.2307/300648
- Renfrew, J. W. (2005). Palaeoethnobotanical Finds of Vitis from Greece. P. E. McGovern, S. J. Fleming & S. H. Katz (Ed.), *The Origins and Ancient History of Wine*. Routledge, Londra, 264-276.
- Reynard, El & Estoppey, E. (2021). The Lavaux World Heritage Terraced Vineyard. Reynard, E. Estoppey, E. (Ed). *Landscapes and Landforms of Switzerland* (111-117). 10.1007/978-3-030-43203-4_8.
- Reyhan, E. (2016). Hitit Dünyasında Bayram Ritüelleri. *Turkish Studies*, 11(16), 89-114.
- Richard, M. (1999). *Port and the Douro*. Infinite Ideas, Oxford
- Riedl, D & Roetzel, R & Pöppel, R & Sprafke, T . (2022). Wachau World Heritage Site: A Diverse Riverine Landscape. 10.1007/978-3-030-92815-5_10.

- Riehl, S. (1999). Bronze Age Environment and Economy in the Troad: the Archaeobotany of Kumtepe and Troy. Jager K. D. (Ed.). *BioArchaeologica 2*. Tübingen: Mo Vince Verlag.
- Sasso, P., Gombault, A., Thuriot, F., & Solima, L. (2022). Creative star wine districts: An exploratory research. İçinde: *Routledge Handbook of Wine Tourism* (371-384). Routledge.
- Schüler-Beigang.. (2001). "Terraced Vineyards in the Middle Rhine Valley" *UNESCO World Heritage Expert Meeting on Vineyard Cultural Landscapes* 11-14 Temmuz 2001, Tokaj, 64-67
- Settimini, E. (2020). Cultural landscape and living heritage in the Vineyard Landscape of Langhe-Roero and Monferrato (Yayımlanmamış doktora tezi). University of Leicester. School of Museum Studies: Leicester.
- Seggie, F. N. & Bayyurt, Y. (2017). *Nitel Araştırma: Yöntem, Teknik, Analiz ve Yaklaşımları*. Ankara: Anı.
- Sevinç, E. (2007). *Hititlerde Ölüler ve Yeraltına Sunulan Kurbanlar* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Simon, M., & Harea, O. (2017). Terraced vineyards-architectural responses. *4D Journal of Landscape Architecture and Garden Art*.
- Smith, M. F. (1998). Excavations at Oinoanda 1997: The New Epicurean Texts. *Anatolian Studies*, 48, 125–170. Erişim: <https://doi.org/10.2307/3643052>
- Stehle, E. (1997). *Performance and Gender in Ancient Greece: Nondramatic Poetry in Its Setting*. Princeton: Princeton University Press.
- Stewart, R. B. (1976). Paleoethnobotanical Report: Çayönü 1972. *Economic Botany*, 30 (3), 219-225.
- Şahoğlu, V. (2004). Çeşme- Bağlararası: A Nev Excavation in Western Anatolia. W. Gauss, F. Felten & R. Smetana (Ed.). *Middle Helladic Pottery an Synchronisms. Proceedings of the International Workshop* 31 Ekim- 2 Kasım 2004, Wiyana, 309- 322.
- Şahoğlu, V., Çayır, Ü., Gündoğan, Ü. & Tuğcu, İ. (2018). Çeşme-Bağlararası, Batı Anadolu Sahil Kesiminde bir Tunç Çağı Yerleşimi. *Anadolu/Anatolia* 44, 371-389.
- Şarap Sanayii Özel İhtisas Komitesi Raporu. (Mart, 1966). Yayın No: DPT. 409-OİK. 44. Ankara: Strateji ve Bütçe Bakanlığı. Erişim: <https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2022/08/Icki-Sanayii-Ozel-Ihtisas-Komisyonu-Sarap-Sanayii-Ozel-Ihtisas-Komitesi-Raporu.pdf>

- Şirvan, B. (2020). Arkaik Dönemde Yunan Symposion Geleneği ve Kahraman Kültü İlişkisi. *Journal of Universal History Studies*, 3 (2), 213-241. DOI: 10.38000/juhis.779154
- Thurmond, D. L. (2016). *From Vines to Wines in Classical Rome*. Leiden: Brill.
- Ucchesu, M., Orrù, M., Grillo, O. et al. (2015). Earliest Evidence of a Primitive Cultivar of *Vitis Vinifera* L. During the Bronze Age in Sardinia (Italy). *Veget Hist Archaeobot* 24, 587–600. Erişim: <https://doi.org/10.1007/s00334-014-0512-9>
- Uhri, A. (2017). Üzümün Doğu Akdeniz'deki Uzun Yolculuğu. E. Akpınar & E. Tükenmez (Ed.), *Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri*, 14 Mayıs 2016, İzmir, 11-19.
- Ünal, A. (2003). Hititler Devrinde Anadolu II. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat.
- Varro, *De re Rustica* (Çev. Hooper, V. D.).
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin.
- Zhou, Y. & Muyle, A & Gaut, B. (2019). Evolutionary Genomics and the Domestication of Grapes. D. Cantu & M. Walker (Ed.), *The Grape Genome*. Springer, Cham, 39-55.
- Zohary, D. (2005). The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera* L. in the Near East. P. E. McGovern & S. J. Fleming & S. H. Katz (Ed.), *The Origins and Ancient History of Wine*. Routledge, Londra, 21-28.
- Warren, P. M. (1972). *Myrtos: An Early Bronze Age settlement in Crete*. Thames and Hudson.
- Wright, J. C. (2004). A Survey of Evidence for Feasting in Mycenaean Society. *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens*, 73 (2), 133-178.
- Asmadan Bağcılık Tarihi Müzesi, <https://www.asmadanmuze.com> (Erişim tarihi: 17.11.2023).
- Atatürk Orman Çiftliği Müzesi, <https://www.aoc.gov.tr/Portal/Geziyerlerimiz/ataturk-orman-ciftligi-muze-ve-sergi-salonu/37> (Erişim tarihi: 17.11.2023).
- Çal Bağ Rotası, <https://www.calbagyolu.com> (Erişim tarihi: 13.10.23).
- Çeşme-Bağlararası-Ovacık-Manastır Yürüyüş Parkuru, <https://rota.yarimadaizmir.com/tr/Rotalar/3/641/3> (Erişim tarihi: 12.10.23).
- Doluca Şarapları, <https://www.doluca.com/kurumsal/tarihce> (Erişim tarihi: 17.11.2023).
- International Organisation of Vine and Wine, <https://www.oiv.int/what-we-do/country-report?oiv> (Erişim tarihi: 18.11.2023).
- İnhisar, <https://ataturkansklopedisi.gov.tr/bilgi/gumruk-ve-inhisarlar-vekaleti/> (Erişim tarihi: 18.11.2023).

- Kavaklıdere Şarapları, <http://www.kavaklidere.com/tr> (Erişim tarihi: 17.11.2023).
- Kutman Şarapları, <http://www.kutmansaraplari.com/sarap-muzesi> (Erişim tarihi: 17.11.2023).
- ÇEKÜL. Kültür Rotaları Planlama Rehberi., http://www.tarihikentlerbirliigi.org/wp-content/uploads/rota-rehberi_press.pdf (Erişim Tarihi: 17.11.2023).
- ICOMOS: on Cultural Routes., www.icomos.org/images/DOCUMENTS/Charters/culturalroutes_e.pdf (Erişim Tarihi: 15.11.2023).
- ICOMOS. Meeting in Pamplona., www.univeur.orgcuebc/downloads/PDF%20carte/56.%20Pamplona.PDF (Erişim Tarihi 15.11.2023).
- Kültür Rotaları Derneği. Tüm Rotalar., <https://cultureroutesinturkey.com/tr/tum-rotalar/> (Erişim Tarihi: 17.11.2023).
- Miras, Türk Dil Kurumu (n.d.-b), <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi: 23.07.2023).
- OLEATRIUM Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi, <https://www.oleatrium.com/tr/sergileme/mahzen>. (Erişim tarihi: 17.11.2023).
- UNESCO, Doğa Bilimleri İhtisas Kongresi. <https://www.unesco.org.tr/Pages/149/44>. (Erişim tarihi: 25.01.2023).
- UNESCO, Alto Douro Wine Region. <https://whc.unesco.org/en/list/1046/>. (Erişim tarihi: 25.01.2023).
- UNESCO, Tokaj Wine Region Historic Cultural Landscape. <https://whc.unesco.org/en/list/1063>. (Erişim tarihi: 25.01.2023).
- UNESCO, Vineyard Landscape of Piedmont: Langhe Roero and Monferrato. <https://whc.unesco.org/en/list/1390>. (Erişim tarihi: 25.01.2023).
- Urla Bağ Yolu, <https://www.bizevdeyokuz.com/urla-bag-yolu-sarap-tadimi-bag-turu> (Erişim tarihi: 12.10.2023).
- Vitour–The European World Heritage Vineyards, IVES, <https://ives-openscience.eu/9659/> (Erişim Tarihi: 16.06.2023).

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve SOYADI	Uğur ZEREN
EĞİTİM DURUMU	
Mezun Olduğu Lise	Etiler Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (2011-2015)
Lisans Diploması	Ege Üniversitesi Çeşme Turizm ve Otelcilik Yüksek Okulu (2015-2020)
Tezli Yüksek Lisans Diploması	Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Rehberliği Anabilim Dalı (2020-2023)
Yüksek Lisans Tez Konusu	Anadolu'nun Bağcılık ve Şarap Mirasının İncelenmesi: Ege Bölgesi Özelinde Bir Rota Önerisi
Yabancı Dil/Diller	İngilizce (YÖKDİL: 96, YDS: 86)
BİLİMSEL FAALİYETLER	
Kitap	Zeren, U. (2023). Eskiçağ İnançlarında ve Ritüellerinde Şarap. İzmir: Sakin Kitap.
Kitap Bölümü	Zengin, B. & Zeren, U. (2023). Mitoloji ve Rehberlik İlişkisi. B. Zengin & N. Eker (Ed.), <i>Turist Rehberliği Mesleğine Disiplinler Arası Bir Yaklaşım</i> . Nobel Yayınları, Ankara, 97-122.
Uluslararası Bilimsel Kongre Bildirisi	Zengin, B. & Zeren, U. (2023). "Can Aviation Enthusiasm Claim a Spot in Special Interest Tourism?". <i>III. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi</i> . 26-28 Ekim, Sakarya.
İŞ DENEYİMİ	
Çalıştığı Kurumlar	Nişantaşı Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu-Araştırma Görevlisi (Haziran-Ağustos 2022) Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi-Araştırma Görevlisi (Eylül 2022- Halen)