



TR32 DÜZEY2 BÖLGESİ'NDE (AYDIN, DENİZLİ, MUĞLA) BAĞCILIK VE ŞARAP İMALATI



YANKI AKAR

T.C. Güney Ege Kalkınma Ajansı

Endüstri Mühendisi

İzleme ve Değerlendirme Birimi – Uzman

Şubat 2011 DENİZLİ

İçindekiler

GİRİŞ.....	5
1. TARİHÇE.....	6
2. ÜZÜM ÇEŞİTLERİ.....	7
2.1. Kırmızı Şarap Yapımında Kullanılan Üzüm Çeşitleri.....	7
2.1.1. Öküzgözü.....	7
2.1.2. Boğazkere.....	7
2.1.3. Kalecik Karası.....	8
2.1.4. Cabernet Sauvignon.....	8
2.1.5. Shrah/Shiraz.....	8
2.1.6. Merlot.....	8
2.1.7. Adakarası.....	8
2.1.8. Çalkarası.....	9
2.2. Beyaz Şarap Yapımında Kullanılan Üzüm Çeşitleri.....	9
2.2.1. Chardonnay.....	9
2.2.2. Semillon.....	10
2.2.3. Muscat.....	10
2.2.4. Sauvignon Blanc.....	10
2.3. Roze/Pembe Şarap Yapımında Kullanılan Üzüm Çeşitleri.....	10
3. ŞARABIN YAPILIŞI.....	11
4. DÜNYA'DA BAĞCILIK VE ŞARAP İMALATI.....	12
5. TÜRKİYE'DE BAĞCILIK VE ŞARAP İMALATI.....	14
5.1. Kuruluş Sayısı, Mevcut Kapasite ve Kullanımı.....	19
5.2. Bağcılık, Şarapçılık ve Agro-turizm İlişkisi.....	19
6. TR32 DÜZEY2 BÖLGESİ'NDE BAĞCILIK VE ŞARAP İMALATI.....	21
6.1. Bekilli'de bağcılık ve şarap imalatı.....	28
6.1.1. Küp Şarapçılık.....	28

6.1.2. Erdoğan Şarapçılık.....	28
6.1.3. Biricik Şarapçılık	28
6.1.4. Çal Bağları Şarapçılık	29
6.1.5. Medele Şarapçılık	29
6.1.6. Gömce Şarapçılık	29
6.2. Çal'da bağcılık ve şarap imalatı	29
6.2.1. Selcen şarapları.....	30
6.3. Güney'de bağcılık ve şarap imalatı.....	30
6.3.1. Pamukkale Şarapçılık	30
6.3.2. Sevilen Şarapçılık.....	31
6.4. Bodrum'da bağcılık ve şarap imalatı.....	31
6.4.1. Thera Şarapçılık	32
7. SEKTÖRÜN MEVCUT SORUNLARI ve ÇÖZÜM ÖNERİLERİ	33
SONUÇ	35
KAYNAKÇA.....	38

GİRİŞ

Bağcılık ve şarap üretiminin anavatanı olan Anadolu topraklarında son yıllarda bu alana yönelik yatırımların giderek arttığı görülmektedir. Ülkemizde bağ alanlarının yüz ölçümü sürekli olarak genişlerken, üretilen üzümün pazarlanmasına ve işlenmesine yönelik sektörel yatırımların da aynı oranda arttığı izlenmektedir.

TEKEL'in 2003 yılında özelleştirilmesi sonrası söz konusu kurumun yerini Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Kurumu'nun (TAPDK) alması, şarap ithalatının 2003 yılından itibaren tamamen serbest bırakılması ile ÖTV oranlarına ilişkin düzenlemeler sektördeki yatırımları etkileyen önemli gelişmelerdir.

Bağ alanlarının artışına paralel olarak söz konusu alanlara yakın konumda birçok butik şarap imalathanesinin kurulduğunu ve söz konusu imalathanelerin yerel markaları oluşturma anlamında önemli gelişmeler kaydettikleri görülmektedir. Bu çalışma kapsamında bağcılık ve şarapçılık üretiminin tarihçesi, Dünya'da ve Türkiye'de bağcılık ve şarap imalatının genel durumu, TR32 Düzey2 Bölgesi özelinde bağ alanlarının genel dağılımı ile Bekilli, Çal, Güney ve Bodrum ilçelerinde faaliyet gösteren butik şarap üreticileri ve bu bölgede üretim tesisi ya da bağları bulunan büyük çapta işletmelerden derlenen veriler özelinde sektörün sorunları ve çözüm önerileri değerlendirilmeye çalışılmıştır.

1. TARİHÇE

Şarap tarihinin Prehistorik (tarih öncesi) çağa kadar uzandığı sanılmaktadır. Anadolu'da Hititler ve Mısır'da Mısırlılar şarap kültürünü başlatan toplumdur. Daha sonra şarapçılık ve bağcılık Ege kıyılarından, Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya'ya kadar yayılmıştır. Şarap Hititler' de para eden ticari bir maldır. Anadolu'nun güney sahillerinde yaşayan Fenikeli gemiciler, şarabı önce Ege sahillerinden adalara ve Yunanistan'a taşıyıp büyük paralar kazandılar. Şarabın gemilerle nakli için 'amfora' denilen sivri uçlu toprak kaplar kullanılırdı. Gemilerin diplerine kum doldurularak yerleştirilen amforalar, aynı zamanda geminin dengesini de sağlıyordu. Böylece gemilerle bol bol şarap nakline başlandı. Sahillerimizde, deniz dibinde bulunan çeşitli amforalar ise batan geminin yükleriydi. Şarap nakli, güneyde Fenikeliler, kuzeyde ise Trakyalılar tarafından sağlanıyordu. Hitit şaraplarının Asurlu tacirlerin yardımı ile Mezopotamya Bölgesine geçtiği de bilinmektedir. Asurlu tacirler 250-300 eşeğin bulunduğu kervanlarla şarap naklini gerçekleştiriyorlardı.

M.Ö. 1500 yıllarında Orta Yunanistan'da bağcılık ve şarapçılık gelişmeye başlamış ve M.S. 900 ortalarında şarap, ekmek kadar gerekli bir ihtiyaç maddesi haline gelmişti. Anadolu'da yetişen üzüm asmasının Fransa'ya geçişi M.Ö. 600 yıllarında Euxenus isimli Foçalı gemicinin sayesinde olmuştur. Hıristiyanlığın Avrupa'da yayılması sonucu, İsa'nın kanı olarak kutsal hale gelen şarap, Roma devrinde de gelişimini sürdürmüştü ve kiliseler sayesinde tüm Avrupa'ya yayılmıştır.

Türkiye toprakları dünyanın en eski şarap bölgelerinden biridir. Batı dillerinde şarap anlamına gelen vin, vino, wine gibi sözcüklerin kökü Anadolu'ya ve Hitit diline uzanır. İslam dininden önce Türklerin geleneksel içkileri olan kımızın yanı sıra şarap üretip tükettikleri de bilinmektedir. 11. yüzyılda Anadolu'ya gelen Türkler İslam dininin yasaklamış olması nedeniyle şarap üretimini daha çok Müslüman olmayan Rum ve Ermenilere bıraktılar. Fakat Osmanlı Devleti'ndeki bazı Müslümanlar bu yasağa rağmen şarap tüketmişlerdir.

Şarap üretimini elinde bulunduran azınlıkların, Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasından sonra ülkeyi terk etmeleri Türk şarapçılığına büyük darbe vurdu. Şarap üretiminin önemini bilen Atatürk, Tekel işletmelerini kurarak şarap üretimini

canlandırma çabalarını başlattı. Daha sonra özelleştirilen Tekel 1990'lara kadar şarap üretiminin % 40'ını elinde bulundurmaktaydı. Ancak son 20 yıllık dönemde bu durum değişmiş, Kavaklıdere, Doluca, Kayra, Pamukkale gibi özel firmalarla birlikte küçük yeni üreticiler (Kocabağ, Büyülübağ, Corvus) kaliteli şarap üretiminde pazarını büyük ölçüde ellerinde tutmaya başlamışlardır. Türkiye'de kişi başına şarap tüketimi yılda 1 litre civarında olup yılda 1,5 litre olan rakı tüketiminin altındadır. En çok tüketilen şarap türü kırmızı şaraptır. Şarap tüketimi önemli ölçüde Türkiye'yi ziyaret eden turistler tarafından gerçekleştirilir. Ancak büyük kentlerde şarap tüketimi giderek artmaktadır.

2. ÜZÜM ÇEŞİTLERİ

2.1. Kırmızı Şarap Yapımında Kullanılan Üzüm Çeşitleri

2.1.1. Öküzgözü

Elazığ bölgesi civarlarında yetişen siyah renkli bir üzüm çeşididir. Şarapçılıkta kullanılır. Elazığ ve çevresinde iki tür kırmızı üzüm yetiştirilir. Bunlar Türkiye'nin en asil üzümlerinden sayılan Öküzgözü ve Boğazkere'dir. Öküzgözü, ülkemizde yetiştirilen en iri üzüm olarak bilinmesine karşın adı üzümün iriliğinden değil öküzgözü gibi koyu renkli olmasındandır. Yuvarlak ve koyu renklidir; yapılı, kalıcı, kırmızı meyvemsi, dolgun, hafif tanenli özellikleriyle yıllandırılmaya uygundur.



Romantik anlar için uygun bir şaraptır. Ancak son zamanlarda Ege bölgesinde Denizli civarında da yetiştirilmeye başlanmış olup özellikle Çal ve Güney ilçelerinde boğazkere ile birlikte yaygın olarak yetiştirilmektedir.



2.1.2. Boğazkere

Elazığ bölgesi civarlarında yetişen siyah renkli bir üzüm çeşididir. Şarapçılıkta kullanılır. Elazığ ve çevresinde iki tür kırmızı üzüm yetiştirilir. Öküzgözü bir diğeridir. Boğazkere, Anadolu'nun en eski ve yerli üzümlerindendir. Öküzgözülle birleştiğinde harika bir şarap olmaktadır. Üzümün kabuklarında bulunan ve şaraba burukluk katan tanen oranı bu üzüm cinsinde çok fazladır. Burukluğun yanı sıra, baharlı tadı, şarap üretiminde Boğazkere üzümünü çok değerli kılmaktadır.

2.1.3. Kalecik Karası

Orta Anadolu'nun en kaliteli kırmızı şaraplık çeşididir. Dolgun bukeli ve dengeli, yıllandırılmaya müsait şaraplar verir



2.1.4. Cabernet Sauvignon

Kökeni Fransa'dır ve dünyanın en tanınmış şaraplık çeşitlerinden birisidir. Kaliteli, dolgun, taneni ve asiti yüksek, koyu erguvani renkli, meyvemsi ve yıllandırılmaya müsait şaraplar verir.

2.1.5. Shrah/Shiraz

Kaliteli, taneni yüksek, koyu renkli, dolgun ve yıllandırılmaya müsait şaraplar verir. Kökeni İran olsa da, Fransa'da meşhur olduğu için çoğu kişi onu Fransa kökenli bilir.



2.1.6. Merlot

Kökeni Fransa olan Merlot, ülkemizde Ege bölgesinde yetiştirilmektedir. Meyveli ve baharatlı olan monosepaj Merlot şarabı kısa sürede olgunluk düzeyine erişir. En çok C.Sauvignon ile kupaja girer ve şaraba yumuşaklık ve zerafet katar.

2.1.7. Adakarası

Avşa adası, Balıkesir ve Erdek yöresinin kaliteli kırmızı şaraplık çeşididir. Şarabının çok güzel kırmızı rengi, kendine özgü aroması, yumuşak ve hoş içimli bir tadı vardır.



2.1.8. Çalkarası



İsmi Denizli' nin Çal ilçesinden alan, genellikle akıcı ve meyvemsi şaraplar veren bir kırmızı üzümdür. Yapı olarak yıllandırmaya elverişli kırmızı şaraplar vermemekle birlikte üreticiler genelde bu üzümü aynı cinsault gibi birleştirici olarak kullanırlar. Özünde çok koyu renkli kırmızı şaraplar vermediği gibi en iyi sonucu roze şarapta verir. Olgunlaştığında asiditesi çok iyidir. Meyve aromaları içerir. Denizli yöresinde, goble şeklinde oluşturulan bağlar az verimli, kumlu topraklı, 1200 m. yüksekliğindeki yaylalar üzerindedir. Yine burası da akdeniz ikliminden etkilenir. Kavaklıdere Şarapları' nın sek roze ürünü olan Lal, çalkarası üzümünden yapılır ve bu üzümün tüm özelliklerini taşır. Kavaklıdere şarapları, çalkarası üzümünden Türkiye' nin ilk ve tek dömisek rozesi Rosato' yu üreterek, bir ilke imza atmıştır.

Cinsault, Karasakız / Kuntra (Bozcaada), Karalahna (Bozcaada), Pinot noir, Kara dimrit (Kapadokya), Papaz karası (Trakya), Horoz karası (Kilis), Ada karası (Avşa Adası), Sergi karası da ülkemizde üretilen diğer kırmızı üzüm türleridir.

2.2. Beyaz Şarap Yapımında Kullanılan Üzüm Çeşitleri

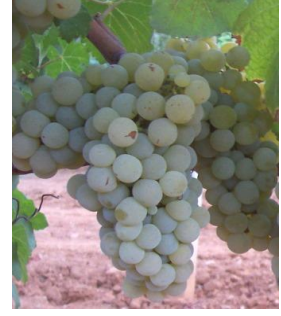


2.2.1. Chardonnay

Kökeni Fransa'dır ve Dünyanın en ünlü şaraplık beyaz üzümdür. Ününü de verdiği zarif, aromatik, içimi rahat ve meyvemsi şaraplarıyla hakeder. Ülkemizde Ege bölgesinde ve biraz da Tekirdağ'da yetiştirilmektedir.

2.2.2. Semillon

Fransa kökenlidir. Ülkemizde en çok Tekirdağ yöresinde yetiştirilir. Şeker oranı yüksek, ince kabuklu bir üzüm olup, şarabında incir aroması vardır. Kaliteli tatlı şarap verir.



2.2.3. Muscat

Batı Asya kökenlidir. Dünyanın en eski üzümlerinden biridir. Çiçek kokuludur. Hafif ve tatlı şaraplar için kullanılır.

2.2.4. Sauvignon Blanc

Fransa kökenlidir. Gevrek şaraplar veren, yüksek asidite oranına sahip bir üzümdür. Şarapları hafif gövdeliden yüksek gövdeliye değişir ve genellikle sek olurlar. Otsal karakterinin yanısıra bazen mineral aromalar ve tatlar da içerirler.



Bornova misketi (İzmir ve Ege), Emir (Kapadokya), Dökülgen, Hasandede, Kabarcık, Narince (Tokat), Rumi, Sultaniye çekirdeksiz, Yapıncak, Vasilaki (Bozcaada) ülkemizde üretilen beyaz üzüm türleridir.

(<http://www.bodrubaglari.com/bodrumda%20bagbozumu.html>)

2.3. Roze/Pembe Şarap Yapımında Kullanılan Üzüm Çeşitleri

Tercih edilen yöntem kırmızı şaraplar gibi siyah üzümlerden yapılmasıdır. Maserasyon süresinin kısa tutulmasıyla şıra ve şaraba daha az renk maddesi geçer ve böylece pembe bir renk elde edilir. Diğer yöntemde ise kırmızı ve beyaz şarapların belirli oranlarda harmanlanmasıyla elde edilir. Kavaklıdere Rosato Tatlı Roze (Çal karası) Denizli bölgesinde yetişen geç hasat Çalkarası üzümlerinden üretilen Türkiye'nin ilk yarı tatlı roze şarabıdır.

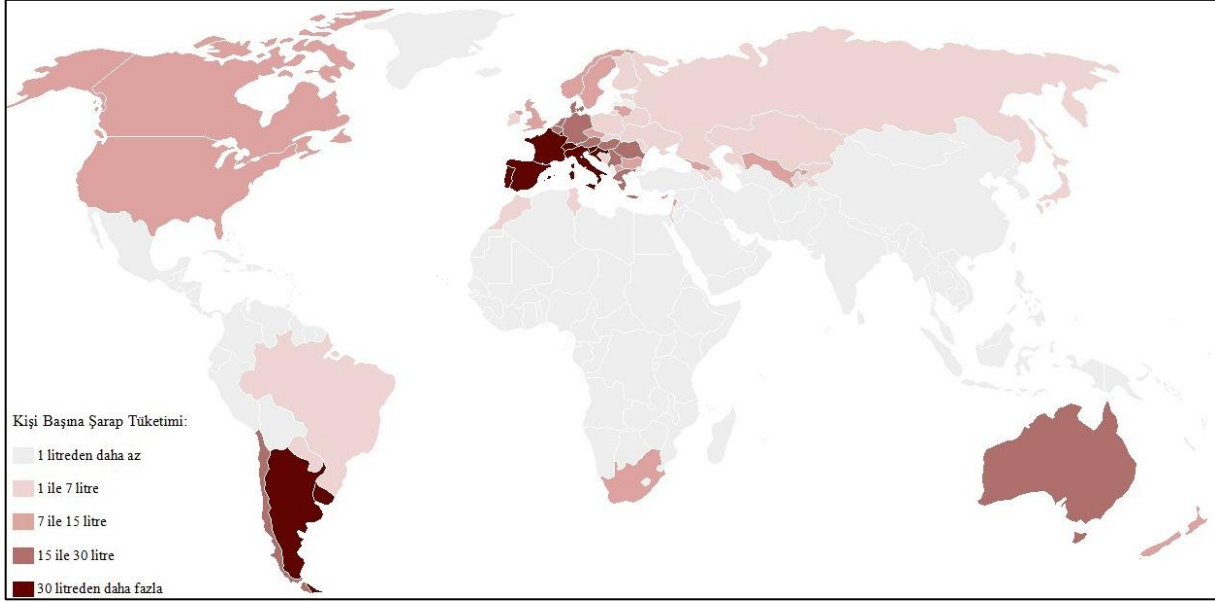
3. ŞARABIN YAPILIŞI

Şarap yapmak için önce üzümler bağlarından toplanır, ardından ezilir sonra, maya (üzümde doğal olarak bulunur) üzüm suyundaki şeker ile birleşir ve aşamalı olarak bu şekeri tüketerek alkole dönüşür. Maya aynı zamanda havada buharlaşan karbondioksiti üretir. Mayanın işlemi tamamlandığında üzüm suyu şaraba dönüşür. Üzüm şarabı kırmızı, beyaz veya roze (pembe) olur. Bunun yanı sıra köpüklü şaraplarda mevcuttur. Ayrıca, şaraplar içindeki şeker miktarına göre de sınıflandırılabilir. Bu sınıflandırmaya göre; sek, demi-sek, yarı-tatlı ve tatlı olmak üzere dört ana grup vardır. Üzümden imal edilmeyen şaraplara meyve şarabı adı verilir. Her meyveden şarap üretilebilir. Fakat dünyada şarapların büyük bir kısmı üzümünden üretilmektedir. Arpa gibi nişasta içeren bitkilerden yapılan içecekler şarap sınıfına girmez. Şarap genelde üzüm ve meyvelerden elde edilir. En iyi içme zamanı on yıldan sonradır ve kırk yıla kadar içilebilir. Bunun yanı sıra uzak doğuda yaygın bir şekilde pirinç şarabı da tüketilir. Pirincin buharla pişirilip mayalanmasıyla elde edilir.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Shiraz/Syrah, Zinfandel, Nebbiolo, Sangiovese, Tempranillo, Aglianico, Gamay, Grenache, ve Barbera başlıca kırmızı üzüm türleridir. Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Gris/Pinot Grigio, Gewürtztraminer, Chenin Blanc, Muscat, Pinot Blanc, Sémillon, Trebbiano ve Viogner ise başlıca beyaz üzüm türleridir. (<http://tr.wikipedia.org/wiki/%C5%9Earap>)

4. DÜNYA'DA BAĞCILIK VE ŞARAP İMALATI

Şekil 5.1. Dünyada Şarap Üretimi



Kaynak : <http://tr.wikipedia.org/wiki/%C5%9Earap>

Dünyada 7 milyon 647 bin 743 hektar alanda bağcılık yapılıyor ve dünyada yıllık üzüm üretimi yaklaşık 65-66 milyon ton, Türkiye'de ise 530 bin hektar bağ var ve yaş üzüm üretiminin 90-110 bin tonu şarapta kullanılıyor.

Tablo 5.1. Dünyada Şarap Üretimi

Sıra	Ülke	Üretim (ton)
1	Fransa	4.735.260
2	İspanya	4.623.750
3	İtalya	4.408.611
4	ABD	2.350.000
5	Arjantin	1.322.500
6	Çin	1.200.000
7	Avustralya	1.019.400
8	Güney Afrika	885.300
9	Almanya	828.855
10	Portekiz	709.300
-	-	-
41	Türkiye	22.548

Kaynak : <http://tr.wikipedia.org/wiki/%C5%9Earap>

Uluslararası Bağcılık ve Şarap Örgütü'nün (OIV – Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) tarafından Haziran 2008'de yapılan 6ncı Genel Kurul toplantısında yayınlanan verilere göre, dünyada en yüksek miktarda bağ Avrupa'da bulunmaktadır. Avrupa, zengin bağcılık ve şarapçılık tarihi ve gelişmiş üretim ile bağcılık ve şarapçılığın merkezi konumundadır. Ancak bununla birlikte Avrupa kıtasında bağ arazilerinin azaldığı görülmektedir. Özellikle İspanya (2007 yılı tahmini verilerine göre 867.000 hektar) ve Fransa'da (2007 yılı tahmini verilerine göre 1.169.000 hektar) bağ alanları azalmaktadır (OIV, 2008).

2007 yılı tahmini verilerine göre İtalya 800.000 hektar ve Türkiye 525.000 hektar ile belirgin bir düşüş göstermeyerek, bağ alanlarında istikrarını korumaktadır. 2007 yılı tahmini verilerine göre Çin 500.000 hektar, ABD 400.000 hektar, İran 338.000 hektar, Portekiz 248.000 hektar, Arjantin 231.000 hektar ve Avustralya 174.000 hektar bağ arazisi ile artış gösteren ülkelerdir. (OIV, 2011)

Tablo 5.2. Dünyada Üzüm Üretim Alanı

Yıllar	Üretim Alanı (hektar)	Değişim Miktar	Değişim Yüzde
1971-1975	9.961.000		
1976-1980	10.213.000	252.000	3%
1981-1985	9.823.000	-390.000	-4%
1986-1990	8.813.000	-1.010.000	-10%
1991-1995	8.091.000	-722.000	-8%
1996-2000	7.705.000	-386.000	-5%
2001-2005	7.878.000	173.000	2%
2002	7.902.000	24.000	0%
2003	7.916.000	14.000	0%
2004	7.859.000	-57.000	-1%
2005	7.823.000	-36.000	0%
2006	7.818.000	-5.000	0%
2007	7.792.000	-26.000	0%

Kaynak : World Vitivinicultural Statistics 2007

2007'de dünyada toplam üzüm bağları alanı 7,792 Mha ile, 1999'daki 7,726 Mha ve 2000'deki 7,854 Mha ortasındaki bir seviyeye ulaşmıştır. 2006'ya kıyasla bu düşüş mutlak değer olarak kısmen önemlidir (-26 mha) ancak göreceli değer olarak hafif bir düşüştür. (-0,3 %) 2003'e kıyasla toplam azalma 124 mha'dır, yıllık ortalama 31 mha'lık düşüş söz konusudur. Bu dört yıllık periyodu 1998-2002 dönemi ile kıyaslırsak, 1998-2002 yılları arasında yıllık ortalama 66 mha'lık artış yaşanmıştır. (Mha : milyon hektar, mha : bin hektar)

Tablo 5.3. Dünyada Üzüm Üretim Miktarı

Yıllar	Üretim (ton)	Değişim Miktar	Değişim Yüzde
1971-1975	55.436.900		
1976-1980	60.560.200	5.123.300	9%
1981-1985	62.808.400	2.248.200	4%
1986-1990	60.627.900	-2.180.500	-3%
1991-1995	55.247.200	-5.380.700	-9%
1996-2000	60.024.500	4.777.300	9%
2001-2005	63.831.600	3.807.100	6%
2002	61.346.000	-2.485.600	-4%
2003	62.388.000	1.042.000	2%
2004	67.750.900	5.362.900	9%
2005	66.647.700	-1.103.200	-2%
2006	66.751.400	103.700	0%
2007	66.521.900	-229.500	0%

Kaynak : World Vitivinicultural Statistics 2007

5. TÜRKİYE'DE BAĞCILIK VE ŞARAP İMALATI

Türkiye' de şarap hemen hemen bütün bölgelerde üretilmektedir. Marmara-Trakya bölgesinde, Adakarası, Savignon Blanc, Papazkarası, Karasakız, Semillon ve Gamay üzümleri üretilmektedir. Ege Bölgesinde Cabernet Sauvignon, Carginan, Alicante Bouchet, Çalkarası, Sultaniye, Bornova Misketi ve Merlot üzümleri üretilir. Diğer bölgelerde ise Kalecik Karası, Emir, Öküzgözü ve Boğazkere gibi değerli üzümler üretilmektedir.

Türkiye'nin toprakları üzüm yetiştiriciliğine son derece elverişlidir. Bugün dünyanın birçok bölgesinde şarap yetiştirebilmek için pek çok suni yöntem geliştirilmiştir. Türkiye'nin toprakları doğal olarak verimli olmasına rağmen Türk Şarabı büyük şarap üreticisi olan ülkelerin gerisinde kalmış olmakla birlikte giderek saygınlık kazanmakta ve Türk şaraplarının üretim miktarı hızla artmaktadır.

Şekil 6.1. Türkiye'nin Şarap Üretim Bölgeleri



Kaynak : <http://tr.wikipedia.org/wiki/%C5%9Earap>

Uluslararası araştırma şirketi ProCon GfK' nın Türkiye kent genelinde 1083 kişi ile gerçekleştirilen araştırmaya göre, en fazla şarap tüketimi Ege Bölgesi'nde gerçekleşmektedir. Tüketimin en düşük olduğu bölgeler ise Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleridir. Türkiye'de kentlerin genelinde şarap tüketim oranı yüzde 16 iken, bu oran Ege Bölgesi'nde yüzde 30'dur. Son dönemin en gözde alkollü içeceği haline gelen şarap, Mey, Doluca, Kavaklıdere, Kutman, Sevilen, Yazgan gibi büyük üreticilerin elinden yerel üreticilerin eline geçmektedir. Şişesinden mantarına kadar milyon dolarlık yatırımlar gerçekleşmektedir. Türkiye'de kişi başına şarap tüketimi 0.9 litre seviyesini geçmemektedir. (Varlık, 2006)

Tablo 6.1. Türkiye’de Üzüm Üretim Miktarları

Yıl	Alan (Dekar)	Üretim (Ton)	Sofralık	Kurutmalık	Şaraplık
2004	5.200.000	3.500.000	1.900.000	1.230.000	370.000
2005	5.160.000	3.850.000	2.000.000	1.400.000	450.000
2006	5.138.351	4.000.063	2.060.167	1.495.697	444.199
2007	4.846.097	3.612.781	1.912.539	1.217.950	482.292
2008	4.827.887	3.918.442	1.970.686	1.477.471	470.285
2009	4.790.239	4.264.720	2.256.845	1.531.987	475.888

Kaynak : Tarım İstatistikleri Özeti

Türkiye bağ alanları ve üzüm üretimi açısından dünyanın önde gelen ülkelerinden birisidir. 2003 yılı itibariyle ülkemizde 530.000 hektarlık alanda üzüm üretimi yapılmıştır. Söz konusu yılda üretilen 3,6 milyon ton üzüm, toplam meyve üretiminin %25,7'sini oluşturmuştur. Ülkemiz bu rakamlarla dünyada bağ alanı yönünden 4., yaş üzüm üretimi açısından ise 6. sırada yer almaktadır. Türkiye şarap üretimine uygun doğa koşullarına sahip olmasına ve büyük miktarlarda üzüm üreten bir ülke olmasına rağmen, üretilen üzümlerin %2 gibi çok küçük bir bölümü şarap üretiminde kullanılmaktadır. Bu oran Avrupa Birliği ülkelerinde %85, bağcılıkla uğraşan diğer ülkelerde ise ortalama %80 dolayındadır. Türkiye’de üretilen yaş üzümün %40’ı kurutmalık, %35’i sofralık, %23’ünün de pekmez, pestil ve sirke gibi ürünlerin üretiminde kullanıldığı görülmektedir. Diğer yandan ülkemizde yetiştirilen üzüm çeşidi 1000 civarında olmasına karşın, şarap üretiminde kullanılmaya uygun çeşit sayısı sadece 35 civarında olup, kaliteli şarap üretimine uygun üzüm üretimi de oldukça düşüktür. (Tosun, 2005)

Kuru üzüm, Cumhuriyetin ilk yıllarından beri ülke ihracatında önemli bir yere sahip olmuş ve geleneksel ihraç ürünleri arasında yer almıştır. Çekirdeksiz kuru üzüm dışsatımından sağlanan gelir, tarım ürünleri arasında fındık ve tütünün ardından 3. sırada, tüm ihraç ürünleri içinde 41. sıradadır. Türkiye'nin toplam üzüm üretim miktarı, tüm meyvelerin %30'unu oluşturmaktadır, yani üzümün tarım ürünleri içerisindeki oranı yüksektir. Kuru üzüm pazarında dünya ikincisi olan Türkiye, dünya pazarının %28'ini

elinde tutmaktadır. Ancak buna ekonomik getiri açısından bakılacak olursa 60 yıldır kuru üzüm fiyatlarının değişmediği ve 1 ABD Doları fiyatla satıldığı görülmektedir. Dolayısıyla Türk ekonomisine sağladığı katma değer düşüktür. (TBMM Bağcılık ve Alkollü İçecekler Araştırma Komisyonu Raporu, 2005)

Örneğin 2003 yılı verilerine göre üzüm ve üzüm ürünlerinin dışsatımından elde edilen gelir 241.6 milyon Dolar, toplam dışsatım gelirin %0.75'ine denk gelmektedir. Bunun %95'lik bölümünü de kuru üzüm sağlamaktadır. 196.200 ton çekirdeksiz kuru üzüm ihracatından 183.959.000 Dolar, 99.289 ton sofralık üzüm ihracatından 51.233.000 Dolar, 5.975 ton şarap ihracatından 7.290.000 Dolar gelir elde edilmiştir. Yani şaraptan elde edilen gelirin çekirdeksiz üzüm ve sofralık üzüm geliri yanında düşük, ancak miktarı gelire karşılaştırdığımızda, şarabın katma değerinin kuru ve yaş üzüme göre çok yüksek olduğu ortaya çıkmaktadır. (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, 2005)

Tablo 6.2. Türkiye'nin Şarap İhracatı (2006)

Ülke	Miktar (1.000 litre)	Değer (1.000 ABD doları)
Belçika	1.565	2.328
Almanya	763	1.719
Kuzey Kıbrıs T.C.	795	1.492
İngiltere	378	716
Rusya Federasyonu	1.953	380
ABD	168	368
Fransa	73	193
Japonya	66	147
Toplam (diğerleri dahil)	6.258	8.535

Kaynak : Dış Ticaret Müsteşarlığı

Türk Şarapları Platformu'nun (Wines of Turkey) 23-26 Ocak 2011 tarihlerinde ağırladığı Almanya ve Avusturya'dan otoriteler önolog ve Wein+Markt'ın direktörü Klaus Herrmann ve önolog Hendrik Thoma, Türkiye'de çok iyi şarap üreticilerinin olduğunu, Türk şaraplarının dünyada önemli bir yer edinebileceğini söyledi. Şarap

ihracatçısı bir ülke olabilmek için öncelikle şarapçılığın ve şarap kültürünün ülke içinde gelişmesi gerektiğini belirten Thoma, Türk mutfağının ve şarabının yeterince tanıtılmadığının altını çizdi.

Köpüren şarapla birlikte Almanya'da yılda 23 milyon hektolitreye şarap tüketildiğini ve ülkenin dünyadaki en büyük şarap ithalatçısı olduğunu anımsatan Herrmann, Türk üreticilerin Almanya'yı kaçırmaması gerektiğini, ihracatı en çok artırabileceğimiz pazarlardan birinin kesinlikle Almanya olduğunu söyledi.

Almanya'nın önde gelen gazetelerinden Die Zeit'in yeme-içme editörü Dr. Wolfgang Lechner, çok iyi şaraplarımızın olduğunu fakat bunun bilinmediğini, Türk şaraplarının Türkiye'de bile ulaşılmaz olduğunu, bulunsa bile çok pahalı olduğunu söyledi. (CENGİZ BİLGİN, D., 2011)

Veritas Şarap Eğitim ve Organizasyonları şirketi tarafından 5-7 Mart 2010 tarihlerinde düzenlenen Masters of Wine Weekend İstanbul etkinliğinde Türkiye'ye gelen 9 "Master of Wine" ünvanlı şarap ustası, Türk şaraplarını "hayallerin çok ötesinde" sözleriyle değerlendirdi ve Türk şaraplarına destek olmak, bilinirliğimize, ihracatımıza katkı vermek istediklerini belirtti. (CENGİZ BİLGİN, D., 2010)

Kültür ve Turizm Bakanlığı, şarabı turistik ürün olarak tanıtmak için eylem planı hazırladı. Buna göre, yurtdışındaki Türk temsilciliklerinde düzenlenen etkinliklerde Türk şarabı kullanılacak. Ulusal ve uluslararası organizasyonlar düzenlenecek. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, geleneksel Türk mutfağında şarabın yerinin belirlenmesi, turistik tanıtımda kullanılması amacıyla 23-24 Eylül 2010 tarihlerinde İzmir Seferihisar'da 'Teos Bağ ve Şarap Çalıştay'ı düzenledi. Sonuç bildirgesi, kasım ayında bakan onayıyla eylem planına dönüştürüldü, ilgili kurum ve kuruluşlara gönderilmesi karara bağlandı. Tanıtım, üretim, mevzuat ve araştırma-eğitim başlıkları altında dört önerinin yer aldığı eylem planında yapılması gerekenler özetle şöyle sıralandı:

- Yurtdışındaki Türk temsilciliklerinde düzenlenen etkinliklerde Türk şarapları kullanılacak,
- Tanıtımda bağ görselleri olacak, Ulusal ve uluslararası organizasyonların düzenlenecek,
- Üzüm üreticileri desteklenecek, Bağcılık Konseyi kurulacak,
- Agro ekolojik bölgelerin belirlenmesi, üzümün nerede ne kadar yetiştirildiği tespit edilecek,
- İç ve dış pazara yönelik üretim planlaması yapılarak, sübvansiyon kaynakları bulunacak,
- Şarap piyasaya çıktıktan sonra da denetlenecek,
- Çalışma grupları oluşturulacak,
- Geleneksel Türk mutfağına uygun şarabın belirlenmesi için çalışmalar yapılacaktır,
- Yiyecek, içecek servis elemanlarıyla şarabı tavsiye eden, satan ve sunanlara yönetim eğitim programları uygulanacak. (Yanardağ, 2010)

5.1. Kuruluş Sayısı, Mevcut Kapasite ve Kullanımı

2005 yılı sonu itibariyle sektörde biri kamu kuruluşu olmak üzere 61 firma ve 8 adet akde bağlı kişi ve işletme üretim faaliyetinde bulunmaktadır. Söz konusu firmaların Trakya, Ege ve İç Anadolu bölgelerinde, il bazında ise, Tekirdağ, Nevşehir, İzmir ve Denizli'de yoğunlaştığı görülmektedir.

TAPDK'ya kayıtlı kurulu kapasite 93,5 milyon litre olmakla birlikte, Şarap Sanayicileri Derneğince, sektördeki gerçek kapasitenin yaklaşık 120 milyon litre olduğu tahmin edilmektedir. Ayrıca, Dernekçe, gerçekte piyasaya arz edilen ürün miktarının 110 milyon litre olduğu tahmin edilmekle birlikte kayıtlı miktar sadece 30 milyon litre civarındadır. Bu itibarla, sektördeki gerçek kapasite kullanımının % 90-95 oranında olduğu tahmin edilmektedir.

5.2. Bağcılık, Şarapçılık ve Agro-turizm İlişkisi

Sahip olduğu iklimi, doğal kaynakları, bitki örtüsü, denizleri göz önüne alındığında Türkiye hem tarımda üretim çeşitliliği arz etmekte hem de kültür ve

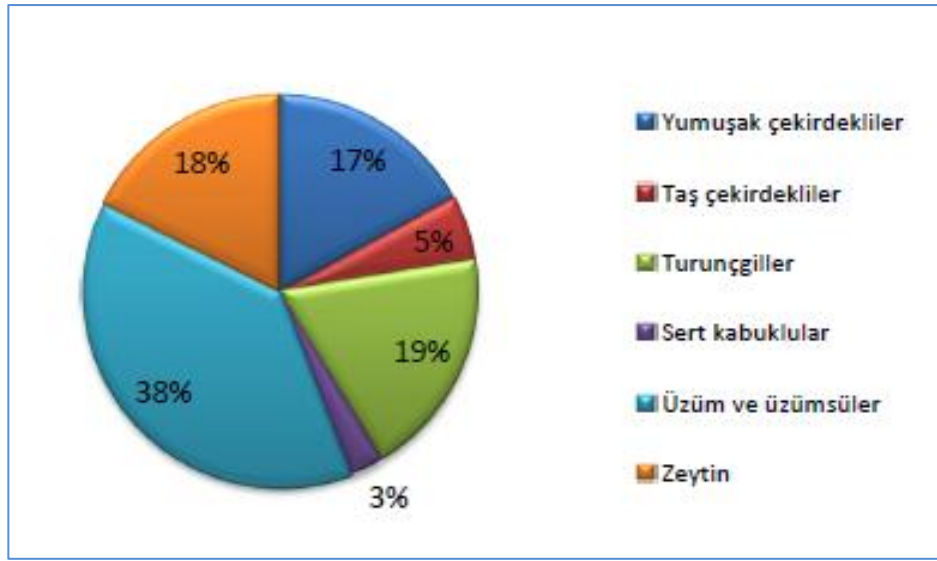
alternatif turizm faaliyetlerine imkân sağlamaktadır. Ekonomi içerisinde pek çok sektör arasında ilişki olsa da turizm ve tarım birbirini çok iyi tamamlayan iki sektördür. Çünkü turizm meyve, sebze, şarap v.b. temel yiyecek ve içeceklerin yoğun olarak tüketildiği bir hizmet sektörüdür. Turizm açısından çok avantajlı olan bölgemizde tarımla uğraşan yerel halk verimli tarım alanlarını veya sınırlı topraklarını turistik işletmelere bırakarak değil, rasyonel biçimde verimli alanları tarım, görece daha az verimli olan ya da verimsiz alanları turizm ve rekreasyon amaçlı kullanarak en yüksek faydayı elde edebilirler. Şehir hayatından bir süreliğine uzaklaşmak isteyen ve kırsal hayata özlem duyan turistlere yönelik yeni bir turizm çeşidi ortaya çıkmıştır. Bu turizm türünde turistler tarımsal aktivitelere doğrudan katılabilmekte, doğayla iç içe olma özelemlerini ve ihtiyaçlarını karşılayabilmektedirler. Tarım turizmi yani Agro-turizm sürdürülebilir turizmin gelişimini sağlayan, bölgelerin kültürel mirasına ve otantik özelliklerine değer veren turizm türüdür.

Bölgemizdeki bağlar bu tür turizmin yapılması için çok uygun koşullara sahiptir. Bölgemiz zaten tarihi mirasları, iklim, doğa koşulları, denizleri ve gölleriyle turizm açısından çok çekici bir bölgedir. Avrupa'da, çok yaygın olan ve başarıyla uygulanan, bağ bozumu ve şarap tadımı gezileri düzenlenmektedir. Turistler kendi isteğiyle meyve toplamakta hatta ağaç kiralayan yerli veya yabancı turistler sezon başında ödeme yapıp, isteğine göre bakım ve hasat işlerine iştirak etmektedir. Konaklamalı olan bu gezilerde konuklar, bağların içinde oluşturulan konuk evlerinde kalmakta, bahçede üretilen organik meyve ve sebzeyi dalından toplayarak tüketebilmektedir. Bu sayede Türk mutfağını da yakından tanıma şansına sahip olmakta ve Türk misafirperverliğini sıcak bir aile ve ev ortamında tadabilmektedir.

6. TR32 DÜZEY2 BÖLGESİ'NDE BAĞCILIK VE ŞARAP İMALATI

Tarıma elverişli toprakları, zengin su kaynakları ve bölgede hâkim olan Akdeniz iklimi her türlü bitkisel üretimin yapılmasına olanak sağlamaktadır. Bölgede üretilen toplam meyve miktarı Ege Bölgesi'nde üretilen miktarın % 37,7'sini, Ülke üretiminin ise % 8,9'unu oluşturmaktadır. Bölgedeki meyve üretiminde en büyük pay % 38 oranıyla üzüm ve üzüksü meyvelere aittir.

Şekil 6.1. TR32 Düzey2 Bölgesi'nde üretilen meyveler, 2009



Kaynak : TÜİK, Bitkisel Üretim İstatistikleri

Bölge Türkiye'de üzüm üretimi yapılan alanların % 10'una sahiptir ve 368.371 ton olan üzüm üretimiyle Türkiye toplam üzüm üretiminin % 8,6'sını, Ege Bölgesi üretiminin % 18,6'sını oluşturmaktadır. Bölgedeki toplam üzüm üretiminin % 41,8'i sofralık çekirdeksiz üzümdür. Bölgede yetiştirilen üzümlerin yaklaşık % 92'si Denizli'de üretilmekte ve Buldan ile Çal ilçeleri sahip oldukları % 23 ve % 22 oranlarındaki paylarıyla öne çıkmaktadır. 2009 yılı verilerine göre üzümde şarap üretimine yönelik bölgede 23 işletme faaliyet göstermekte ve bu işletmelerin 21'i Denizli'de yer almaktadır. ((Maliye Bakanlığı Gelir İdaresi Başkanlığı, Kurum Görüşmesi), GEKA TR32 Düzey2 Bölge Planı)

Tablo 6.1. Şarap İmalatı Yapan Kuruluşlar

Kuruluş Adı	Yeri
OBAM ŞARAPÇILIK	Denizli
GÖMCE ŞARAPÇILIK	Bekilli
AKSOY ŞARAPÇILIK	Bekilli
ALTAN ŞARAPÇILIK	Bekilli
AYKUT ÖZKAN ŞARAPÇILIK	Denizli
ÇAL BAĞLARI ŞARAPÇILIK	Bekilli
ÇALCA ŞARAPÇILIK	Denizli
EFMEYRA ŞARAP	Çal
ERDEL GIDA ALKOLLÜ VE ALKOLSÜZ İÇECEKLER	Çal
ERDOĞAN ŞARAP	Bekilli
EZEL ŞARAPÇILIK	Çal
GÖKKAYA TİCARET	Bekilli
KARAKUŞ GIDA	Bekilli
KAYIBAĞ ŞARAPÇILIK	Çal
KÜP ŞARAPÇILIK	Denizli
KÜP ŞARAPÇILIK	Bekilli
LERMONOS ŞARAPÇILIK	Denizli
LOBİTEKS	Selcen/Çal
MEDELE ŞARAPÇILIK	Bekilli
METE	Selcen/Çal
NARA ŞARAPÇILIK, BAĞCILIK	Denizli
GÖKKAYA TİCARET	Denizli
NİKFER ŞARAPÇILIK	Tavas
PAMUKKALE ŞARAPÇILIK	Güney
SELCEN ŞARAPLARI	Selcen/Çal
BİRİCİK SİRKE VE ŞARAPÇILIK	Bekilli
S.S. BEKİLLİ GÖMCE TARIM KOOP.	Bekilli
VEHBI BEY GIDA VE ŞARAPÇILIK	Selcen/Çal
THERA ŞARAPÇILIK	Bodrum

Kaynak : Denizli Ticaret Odası ve <http://www.hayyam.com/sarap-ureticileri/>

06-09 Kasım 2008 tarihlerinde, Denizli'de Pamukkale Üniversitesi Kongre ve Sergi Merkezinde, TMMOB Ziraat Mühendisleri, Kimya Mühendisleri ve Gıda Mühendisleri Odalarının Denizli Birimlerince, "1. Ulusal Bağcılık-Şarap Sempozyumu ve Sergisi" etkinliği gerçekleştirilmiştir. Sempozyuma bilim adamları, uzmanlar, şarap ve üzüm üreticileri, tüketiciler, sanayiciler, birlikler, ilgili örgüt temsilcileri, yaptırım ve denetim erkine sahip kurum ve kuruluşlar, öğrenciler, sanayi, ticaret, ticaret borsası temsilcileri, milletvekilleri olmak üzere yaklaşık 800 kişi katılmıştır. Düzenlenen 8 oturumda 44 sözel ve 37 poster bildiri sunulmuştur. Ayrıca etkinlik kapsamında, 07 ve 08 Kasım 2008 tarihlerinde düzenlenen "Sektörde Yaşanan Sorunlar ve Ulusal Çözüm Politikaları" ve "Dünyadaki Gelişmeler Karşısında Sektörün Geleceği" konulu iki panelde de dünya ve ülkemizdeki mevcut sektörlere ilişkin gelişmeler karşısında, bağcılık ve şarap sektörlerimizin sürdürülebilirliği esasında, her iki sektörün üreticisi taraflarınca, özel ve kamu kurum başkan ve temsilcilerine, akademisyen ve siyasi parti temsilcilerine, sektörlerin tüm boyutları ele alınarak, bilimsel ve çözüm odaklı öneri ve görüşler dile getirilmiş ve ulusal bir yol haritası çizilmeye çalışılmıştır.

Önümüzdeki yıllarda küresel ısınma ile değişmesi tahmin edilen dünya ikliminden, mevcut bulunan bağ alanları olumsuz yönde etkilenirken, bazı bölgeler buldukları konum itibarıyla bağcılık için daha elverişli hale gelecektir. Bugüne kadar yapılan çalışmalar ve öngörülerin ışığı altında küresel ısınmanın bağcılık için potansiyel riskler taşımasına rağmen bazı fırsatları da beraberinde getireceği söylenebilir. Küresel ısınmanın etkilerinin değerlendirilmesi, bağcılık üzerine olan potansiyel risklerinin azaltılabilmesi yönünde stratejilerin geliştirilmesi için önemli ve gereklidir.

Mevcut bağ alanlarında üretim planlaması yapılırken ortaya çıkacak olası iklim değişiklikleri göz önüne alınmalıdır. Avrupa'daki şaraplık üzüm üretimi yapılan bağlar dünyadaki şaraplık bağların yaklaşık %45'ini, üretimin ise %60'ını oluşturmaktadır. Küresel ısınmanın gelecekte Avrupa ülkelerinde ortaya çıkaracağı olumsuzluklar sebebiyle şarapçılık sektöründe bir boşluk yaşanacaktır.

Sözleşmeli üretim modeli çiftçileri hazırlıksız ve örgütsüz yakalamıştır. Var olan çiftçi örgütlenmeleri de tarımsal alanda, devletin desteğinin ve piyasadaki belirleyici

rolünün olduğu dönemlere göre şekillendirilmiş, bir yanıyla yarı devlet kuruluşu gibi çalışmışlar, devlet-hükümet egemenliğinden kendilerini kurtaramamışlardır.

Sözleşmeli üreticiliğin uygulandığı alanlarda çiftçiler adına sözleşmede taraf olmaları söz konusu olamamıştır. Şirketlerde üreticiyle toplu pazarlık ve sözleşmeler yapma yerine pazarlık yeğlemiş, yeni tarımsal modeli oturtmaya çalışmışlardır. (1.Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu Sonuç Bildirgesi, 2009)

Bu zirvede görüşülenlere, sektörün içinde bulunduğu durum ve yaşanan sıkıntılara, Mehmet Yalçın'ın Milliyet Gazetesi'ndeki 19 Kasım 2007 tarihli "Şarabımız Vergi Kıskaçında" başlıklı yazısında şu şekilde yer verilmiştir.

"Türk şarapçılığının duayenlerinden, Denizli'deki Pamukkale Şarapları'nın sahibi Yasin Tokat, Maliye Bakanlığı yetkilisi Kemal Oktar'a '2003'te yapılan ÖTV zammıyla en ucuz şarapta bile asgari vergin 3 TL ödeniyor, bazen maliyeti 1 TL olan şarabın vergisinin 3 TL. Pahalı şarapları bu vergi pek vurmuyor ama halkın büyük oranda içtiği ve turizm sektörüne giden şaraplar pahalalanıyor, bu da kayıt dışılığı artırıyor' dedi.

Prof. Nihat Aktan dünyanın en sağlıklı içkisi şarabın global üretiminin her yıl yüzde 1,5 arttığını, kaliteli şarapta ise bu artışın yılda yüzde 5 oranında olduğunu söylüyor. Enis Güner "Dünya şarap piyasası, yıllık 150 milyar avroluk satış hacmine sahip. Biz doğanın verdiği avantajları değerlendirerek bu pastadan pay alamıyoruz" diye yakınıyor ve Fransa'daki "Bağ" (Vigne) dergisinde yeni çıkan Denizli bölgesi bağcılığını öven yazıyı göstererek, "Yabancılar bile bunun farkında" diyor.

Yasin Tokat ise, şunları söylüyor: "Denizli'nin sadece bulunduğumuz Güney ilçesinde son yıllarda 30 bin dönüm bağ dikildi. Türkiye'nin hiçbir ilçesinde bu kadar kaliteli üzüm yok. Devlet de desteklerse ya da en azından engel olmazsa, bu bölge Türk şarapçılığını şahlandırabilir..."

En çarpıcı saptamayı ise, Pamukkale Üniversitesi rektörü Prof. Necdet Ardic yapıyor: "Şarapçılığımızı bundan sonra ya batırırız ya da yukarı gidecek bir ivmeyle daha iyiye götürürüz..." Denizli Valisi Dr. Hasan Canpolat da, "Bağcılık ve şarapçılığın

geleceği çok parlak. Özellikle Denizli dünyada şarapta çok önemli bir konuma gelebilir. Ama ne yazık ki ÖTV'den sonra 'merdiven altı' denilen şarapçılık arttı" diyerek aynı soruna işaret ediyor. (Yalçın, 2007)

Denizli'de elverişli iklim koşulları ve toprak özellikleri sayesinde bağcılık özellikle Çal, Bekilli ve Güney ilçelerinde gelişme göstermiş olup, bu ilçelerde birincil gelir kaynağı konumundadır. Çiftçilerin geçmişten gelen yöntemlerle sınırlı miktarlarda yaptıkları üretim, profesyonel ve büyük şirketlerin bu bölgedeki kaliteli üzümlerden istifade ettikleri, modern üretim tekniklerinin kullanıldığı büyük çapta üretime dönüşmüştür. Firmaların geniş alanlardaki bağlardan topladıkları üzümün yanı sıra, yerli üretici de butik şarap üretimi yapmaktadır. Bu bölgede butik şarap üreticiliği gerçek anlamıyla uygulanmaktadır. Yani sınırlı ve kaliteli üretilen üzüm, bölge dışına ve uzak mesafelerde taşıma zorunluluğu olmadan, katkı maddesi eklenmeden ve zarar görmeden bu bölgedeki tesislerde işlenmektedir. Bu sayede kaliteli şaraplar üretilmektedir.

Tablo 6.2. Yıllara Göre TR 32 Düzey2 Bölgesi İlleri Yaş Üzüm Üretimi (ton)

İstatistikî Bölge Birimleri		Yıllar ve % Oranları						
		1995	%	2000	%	2003	%	2004
TR 321	Aydın	431	0	154	0	25.697	0,7	30.454
TR 322	Denizli	215.225	6,1	212.384	5,9	273.510	7,6	310.305
TR 323	Muğla	6.969	0,2	9.092	0,3	9.807	0,3	9.831
TR 32		222.625	6,3	221.630	6,2	309.014	8,6	350.590
Ege Bölgesi		1.539.729	43,4	1.610.271	44,7	1.375.567	38,2	1.707.312
Türkiye		3.550.000	100	3.600.000	100	3.600.000	100	-

Kaynak : DİE Tarımsal Yapı ve Üretim, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı

Strateji Geliştirme Başkanlığı TR3 Ege Bölgesi Tarım Master Planı

Ege Bölgesi yaş üzüm üretiminde Türkiye genelinin ortalama % 40-45'lik bir kısmını karşılamaktadır. TR 32 Düzey2 Bölgesi toplamın yaklaşık % 6 ila 8'i oranında üretim gerçekleştirmekte ve bu oran artış göstermektedir. TR 32 Düzey2 Bölgesi içinde Denizli, Türkiye toplamının % 6-7'sini karşılamaktadır. Son yıllarda 3 ilde de üretim miktarında ve ülke içindeki paylarda artış gözlenmektedir.

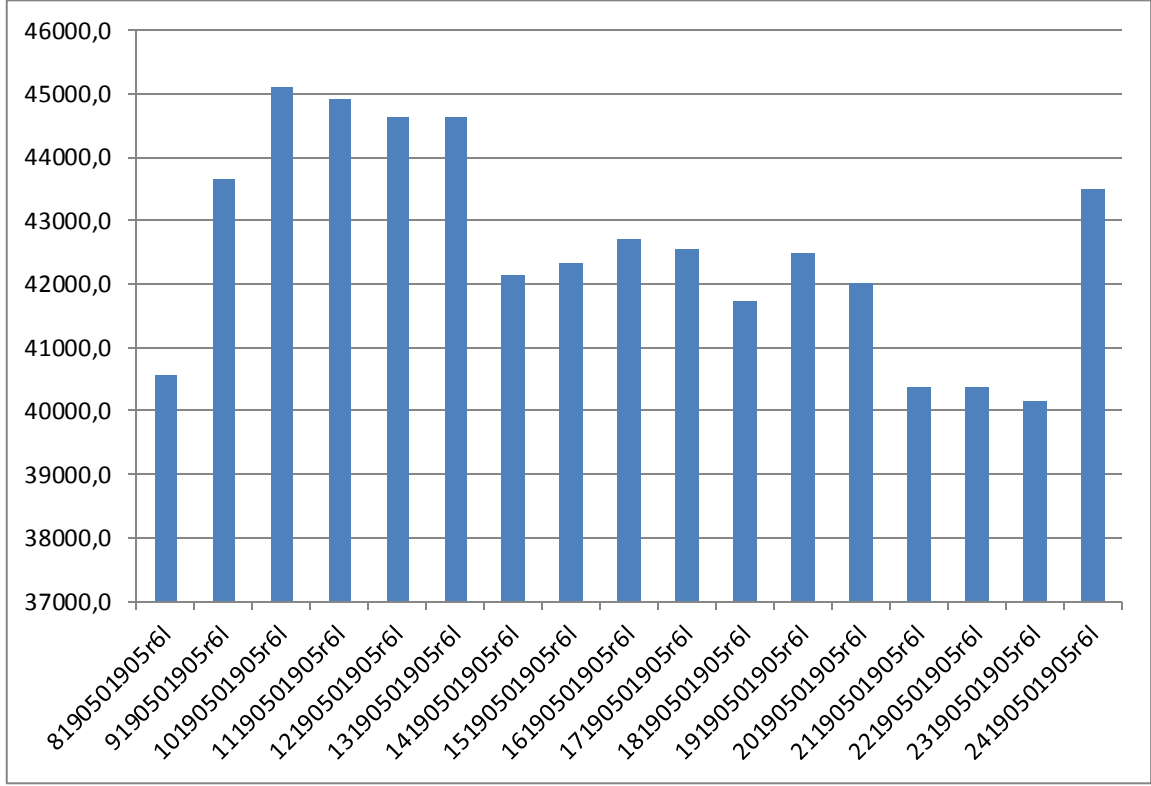
Tablo 6.3. Denizli’de Bağ Alanları ve Yaş Üzüm Üretimi

YILLAR	DENİZLİ	
	Alan (Hektar)	Üretim (Ton)
1986	40.579	116.293
1987	43.662	220.415
1988	45.118	228.172
1989	44.913	220.776
1990	44.623	220.609
1991	44.623	234.811
1992	42.148	207.695
1993	42.343	212.073
1994	42.708	225.953
1995	42.541	215.225
1996	41.722	236.605
1997	42.502	247.996
1998	42.005	236.693
1999	40.392	226.064
2000	40.369	212.384
2001	40.160	187.706
2002	43.505	263.456

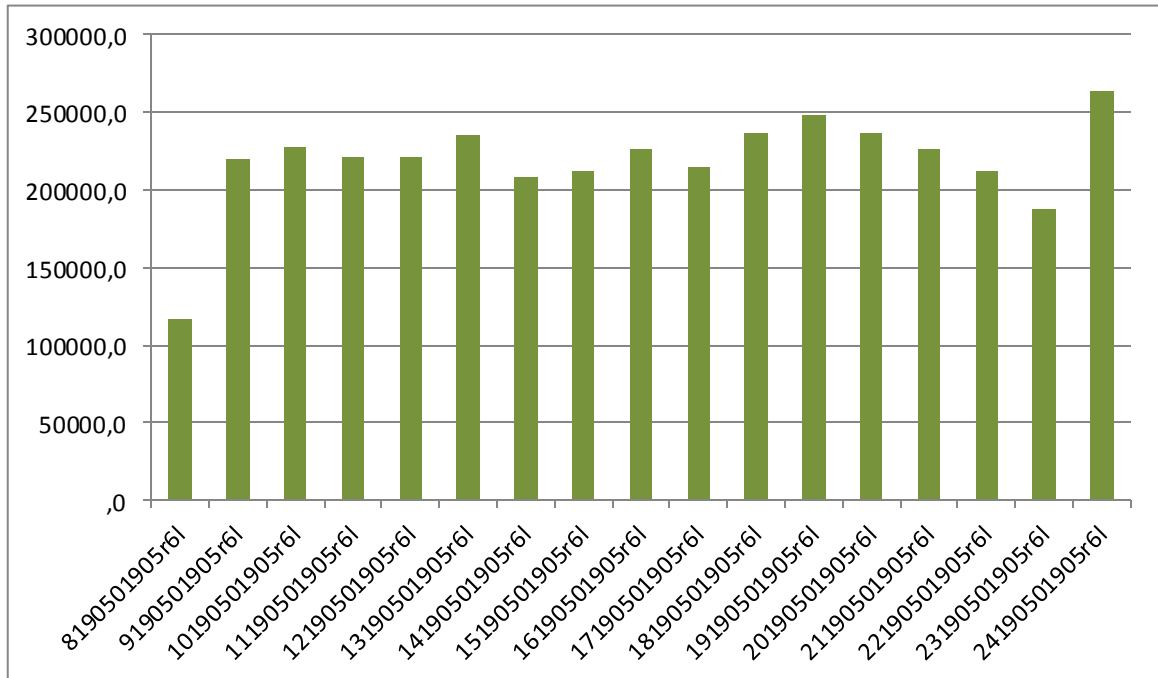
Kaynak : Tarım İl Müdürlüğü, (DİE)

Denizli İlinde yetiştiriciliği yapılan çekirdekli bağ alanlarında Razaki, Çal Karası, Ekse Karası, Kaleçik Karası, Şira çeşitleri; çekirdeksiz bağlarda ise Sultani ve Yuvarlak Çekirdeksiz üzüm çeşitleri üretilmektedir. Özellikle Sultani çeşit çekirdeksiz üzüm Yenicekent'te üretilmekte, Türkiye ve Avrupa'da piyasaya çıkan ilk üzümler olarak tanınmaktadır. Üretilen yaş üzümlerin çoğu Almanya, Litvanya, İngiltere, Hollanda, Rusya ve Arabistan'a ihraç edilmektedir. Yetiştiriciler üretmiş oldukları yaş üzümleri perakende olarak kendileri satmakta veya toptan olarak tüccarlara pazarlamaktadırlar. Denizli'de merkez dahil olmak üzere Baklan, Bekilli, Buldan-Yenicekent, Çal, Çivril, Güney ve Serinhisar'da 8 adet alım noktası bulunmaktadır. Pazarlanmak üzere alınan kuru üzümlerin bir kısmı iç tüketime sunulmakta büyük bir kısmı ise ihraç edilmektedir. (Tarım Ve Köyşleri Bakanlığı Araştırma Planlama ve Koordinasyon Kurulu Başkanlığı, 2004)

Tablo 6.4. Denizli’de Yaş Üzüm Üretim Alanı (hektar)



Tablo 6.4. Denizli’de Yaş Üzüm Üretim Miktarı (ton)



Bekilli ilçesinde 1955 yılında yapılan kazılarda şehir kalıntıları bulunmuştur. Bu şehrin adı "Baküs'tür. Yapılan kazılarda şehre ait şarap küpleri, şarap paşaları bulunmuştur. Şehir halkı şarapçılıkla uğraşmıştır. Baküs şehrinde üretilen şaraplar çok kalitelidir. Burada üretilen şarap önce Efes'e oradan deniz yoluyla Roma'ya götürülüyormuş. İlçede şarapçılık Bizanslılar, Selçuklular, Osmanlılar döneminde de devam etmiş, bugünlere kadar gelmiştir. Çoğuşlı Köyü ve Gömce köyünde şarap imalatı yapılmaktadır. İlçede üzüm şarabının yanında vişne, böğürtlen, nar gibi meyvelerin şarabı da imal edilmektedir.

2005 yılı sonu itibariyle ilçe merkezi, belde ve köylerde ruhsatlı olarak 11 şarap imalathanesi ve 2 adet pekmez imalathanesi bulunmaktadır. Ayrıca ilçe merkezi ve köylerde kurulu bulunan 7 şarap imalathanesinin izin ve ruhsat alma işlemleri devam etmektedir.

6.1. Bekilli'de bağcılık ve şarap imalatı

6.1.1. Küp Şarapçılık

Yıllık ortalama %80 kapasiteyle çalışan bu imalathanede, 10 daimi ve 5 de geçici olmak üzere toplam 15 işçi çalışmaktadır. 2005 yılı içerisinde 749.800Kg hammadde işlenerek 513.000 Lt. sofralık sek şarap imal edilmiştir. Ayrıca vişne, nar ve böğürtlen kullanılarak 100 ton da özel şarap imali gerçekleştirilmiştir. Sofralık sek şaraplarda genellikle Çal Karası, Ekse Karası, Kalecik Karası, Semillon ve Razaki cinsi üzümler kullanılmaktadır.

6.1.2. Erdoğan Şarapçılık

Yıllık ortalama %80 kapasiteyle ve 20 daimi işçi çalıştıran bu imalathanede 2005 yılı içerisinde 2.000.000 Kg hammadde kullanılarak 1.200.000 Lt. üzüm şarabı, 250 ton vişne kullanılarak 100 ton vişne şarabı imal edilmiştir.

6.1.3. Biricik Şarapçılık

2005 yılında %90 kapasiteyle faaliyet gösteren söz konusu imalathanede, kış sezonunda üzüm şarabı, şarap sezonu bittikten sonra da sirke ve limon sosu imal edilmektedir. 2005 yılında 738.400 Kg ham madde işlenerek 516.880Lt. üzüm şarabı,

500 ton sirke ve 500 ton limon sirkesi imal edilmiştir. İşletmede 15 daimi işçi çalışmaktadır.

6.1.4. Çal Bağları Şarapçılık

2005 sezonunda 1.500.000 Kg. hammadde kullanılmış ve 1.100.000 Lt. sofralık sek şarap imal edilmiştir. İşletmede 6 daimi işçi çalışmaktadır.

6.1.5. Medele Şarapçılık

2005 yılında üretime başlayan firma söz konusu yıl içerisinde %10 kapasiteyle çalışmış ve 475.000 Kg hammadde kullanarak 350.000 Lt sofralık sek şarap imal etmiştir. İşletmede 7 daimi işçi çalışmaktadır.

6.1.6. Gömce Şarapçılık

2005 sezonunda %60 kapasiteyle çalışmış, 145.000 Kg hammadde kullanarak 105.000Lt. ton sek şarap imal etmiştir. Bünyesinde 3 daimi işçi çalışmaktadır.

(<http://www.bekilli.bel.tr/etkinlik.asp?id=1>)

İlçede her yıl, içerisinde çeşitli etkinliklerin düzenlendiği Kültür Sanat ve Şarap Festivali düzenlenmektedir. Festival sayesinde ilçenin, yörenin, bölgedeki bağcılık ve şarapçılık faaliyetlerinin, ürünlerinin etkin tanıtımı yapılmaktadır. Sonuncusu 24-25-26 Eylül 2010 tarihinde gerçekleştirilmiştir.

6.2. Çal'da bağcılık ve şarap imalatı

Çal karası üzümü 1980'li yıllara kadar kurutularak tekele satılmış, çerezlik olarak değerlendirilmiş, bu yıllarda üretim çokluğundan Tekelin önünde kuyruklar oluşmuş depo dolmuş, sırada bekleyen üzüm çuvallarda çürümüş, bu yüzden bu bağların üretimi durdurulmuştur. Bu tarihten sonra ülkemizde şarapçılığın gelişimiyle birlikte şarap fabrikaları bölgeden bu üzüm yaş olarak alınmaya başlamış, 1985'li yıllarda Selcen Kasabası'ndan 5-6 firma rekabetiyle bu üzümü almışlardır. Bu dönemlerde öyle rekabetli alımlar yapılmıştır ki, Sevilen firmasına Ünal Selcen, Yazgan firmasına Mustafa KUŞCU, Doluca firmasına Halil Ayrancı, Kavaklıdere firmasına Albayraklar gibi birçok kişi üzüm alımı yapmış, ihtiyacın geri kalanı yine Selcenli ticaretçiler tarafından çevre köylerden alınmıştır. Bundan sonraki yıllarda diğer firmalar bu ihtiyaçlarını

çevreden karşılamıştır. Doluca bağcılık ve şarapçılık AŞ adına Halil Ayhancı ve oğulları tarafından her yıl alım yapılmaktadır.

Çal karası üretimi tekrar hazırlanmış, ayrıca Doluca AŞ ve Kavaklıdere firmalarıyla anlaşmalı olarak öküzgözü ve boğazkere üzümleri üretilmeye başlanmıştır. Üzümü bol, kaliteli ve para değerinin yüksek olmasından dolayı bu üzümlerin üretimi hızla artmakta, kasaba yine bu üretimde de merkez haline gelmeye çalışmaktadır.

Selcen Kasabası'nın birinci gelir kaynağı bağcılıktır. Çal karası üzümlerinin bölgede Romalılardan bu yana üretildiği bilinmektedir. Çekirdeksiz (sultaniye) üzüm bölgeye sonradan gelmiş olsa da sofralık yaş ve kurutmalık olarak değerlendirilip iyi gelir getirmekte ayrıca salamura yaprak olarak da yapraklarından gelir sağlanmaktadır. Rezaki (ağ üzüm) her ailenin kışın yiyecek kadar yetiştirdiği bir üründür. Çekirdeksiz kuru üzüm üretiminin çoğalması ile birlikte tüccarlık yapanlar çoğalmış, Çal ve çevresinin üzüm ticaretinin yaklaşık %80'ni kasaba ticaretçileri tarafından yapılmaktadır. (http://www.selcen.bel.tr/Ozel_Sayfalar.aspx?id=39)

6.2.1. Selcen şarapları

Selcen şarapları üretime 2004 yılında Denizli Çal ilçesi Selcen kasabasında başlamıştır. 261 ton/yıl kapasiteye sahip olan Selcen Şarapları, az kapasite ile kaliteli ve özel butik şarap üretimi yapmaktadır.

6.3. Güney'de bağcılık ve şarap imalatı

6.3.1. Pamukkale Şarapçılık

1962 yılında Denizli'nin Güney İlçesinde kurulmuştur. Kuzeydoğusunda yer alan ve "Çal karası" üzümleriyle ünlü Çal ilçesi, Ege Bölgesindeki önemli üzüm merkezlerinden birisidir. Firma bölge bağcılığına yapmış olduğu katkılarla Ziraat Mühendisleri Odasının 2003 yılında, "50. yıl Özel Hizmet Ödülü"ne layık görüşmüştür.

Bölgedeki üreticileri desteklemek ve bölge bağcılığını güçlendirmek amacıyla özellikle 2000'li yıllarda 200 bin yabancı (amerikan anaçları) fidan ve bu anaçların aşılmasında kullanılacak "Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Narince, Misket, Syrah, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc ve Cabernet Sauvignon gibi önemli yerli

ve yabancı üzüm çeşitlerinin aşı kalemlerini temin ederek üreticilere ücretsiz olarak dağıtmıştır.

Pamukkale Şarapçılığın üretimde kullanmış olduğu bütün üzümleri bölgeden temin etmesi “ürünün en kısa zaman, en sağlıklı biçimde fabrikaya taşınma ve yerinde üzüm işleme” şartını da sağlamaktadır. Firma bünyesinde çalışan ziraat mühendisleri, budamanın başlangıcından hasada kadar uzanan 8-9 aylık macerada sözleşmeli bağ alanlarını kontrol altında tutarak kaliteli üzüm için gereken hassasiyeti göstermekte ve üreticilerin daha bilinçli bağcılık yapmasını sağlamaktadır. Pamukkale Şarapçılık bir yandan bölge üreticilerini desteklerken diğer yandan da fabrika alanına çok yakın bölgelerde kendi bağ alanlarını oluşturmaya başlamıştır. Bu bağ alanlarını da her yıl genişletmektedir.

6.3.2. Sevilen Şarapçılık

1942 yılında İzmir’de kurulmuştur. Farklı bölgelerde bağları mevcuttur. Denizli iline bağlı Güney ilçesinde, denizden yüksekliği yaklaşık 1000 metre, 450 dönümlük bağ alanı bulunmaktadır. 2002 yılında başlatılan detaylı arazi hazırlığı, iklim ve toprak analiz çalışmalarının ardından ilk bağ dikimleri 2005 yılında gerçekleştirilmiştir. Bölgede şu anda Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Verdot - Sauvignon Blanc ve Syrah üzüm türleri yetiştirilmektedir. Denizli bölgesi bağları, Fransa Rhone vadisinin (Hermitage, Chateauneuf Du Pape) iklim ve toprak karakteristik özelliklerini göstermektedir.

6.4. Bodrum’da bağcılık ve şarap imalatı

Su problemi olan Bodrum’da çeşitli nedenlerle bakımsız kalmış ve ekonomik yaşını doldurmuş (Satsuma için ekonomik yaş: 40-50 yıl) mandalina bahçelerinin üzüm yetiştiriciliğinde tekrar değerlendirilmesi hem verimli toprakların sürdürülebilirliği, hem de toprakla çalışan kesimin üretkenliğinin devamı için düşünülebilir.

Özellikle arkeolojik araştırmalar Karyalılar döneminde Bodrum yarımadasının bağ yetiştiriciliği ile birlikte zeytin ve incir açısından da dünyanın en eski bölgesi olduğunu göstermektedir. Üzüm yetiştiriciliğinde çevreye ve kendilerine özgü yöntemler geliştirip kullandıklarından dünyada uygulanmış en eski yöntemlerdir. Daha

yakın bir tarih olan 1900'lü yılların başında Bodrum yarımadasındaki çoğu sahil ovalarında üzüm ve zeytin yetiştirilmiş, ancak filoksera hastalığı nedeniyle üzüm bağları kurduğundan yerine incir dikilmeye başlanmıştır. Ancak daha çok kazanç getirdiği fark edilince mevcut meyve bahçelerinin çoğu narenciye bahçesine dönüştürülmüştür.

Yazılı kaynaklara göre yörede *Vitis vinifera* üzüm çeşidine rastlanmış olup yetiştirilen veya kendiliğinden yetişmiş bir bitki olduğu belirtilmektedir. Meyveleri çeşitli tipte olan asmalar bölgede yetişmekte olup en beğenileni "parmak üzüm" olarak adlandırılan çeşiddir. Faydalanma şekli de ağırlıklı olarak olgunlaşmış meyveleri pekmez yapımında, olgunlaşmamış olanlar ise yemek ve salatalarda limon yerine kullanılmaktadır. Ancak günümüzde sayıları az da olsa şarap üretimi amacıyla bağcılıkla uğraşmaktadır.

Tarihte bağcılığı ve şarapçılığı ile ünlenmiş olan bölgede yerel halkın bilgisinden de yararlanılarak yöresel, doğal ve yetiştirilen üzüm çeşitleri ve yapılan ürünler araştırılarak, unutulmuş bilgi ve yöntemler açığa çıkarılabilir, uygulayarak ve yaşatılarak ekonomiye kazandırılabilir. (Koşkan, 2008)

6.4.1. Thera Şarapçılık

Gökova Körfezine 25 km uzaklıkta, Yerkesik ve Yeniköy beldelerinde, deniz seviyesinden 300 ve 700 m yükseklikte kurulu bağları mevcuttur. Hâlihazırda, Cabernet Sauvignon and Syrah (Shiraz) üzüm türleri eşit parçalar halinde yetiştirilmektedir. Yeni üzüm çeşitlerinin yetiştirilmesi de test edilecektir. Çok yeni bir işletme olup sınırlı miktardaki ilk şişelemesini 2010 yazında gerçekleştirmiştir.

7. SEKTÖRÜN MEVCUT SORUNLARI ve ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Ülkemiz bağ alanlarının henüz kayıt altına alınmamış olması şarapçılığın gelişimini engelleyen en önemli sorunlardan biri olarak öne çıkmaktadır. Bağ alanlarının kayıt altına alınmamış olmasının bir diğer sonucu da bağ alanlarının yer aldıkları bölgenin klimatolojik şartları ve toprak yapısının bilimsel incelemesinin tamamlanmaması nedeniyle, kalite şaraplık üzüm üretimlerine yönelik bir sınıflandırma yapılamamasıdır. Hangi bölgede hangi üzümün yetişeceği, bağ kurma ve bakım yöntemleri, üretim usulleri, hektar başına verim gibi unsurlar belirlenmediğinden, şarapçılığı ciddiye alan her ülkenin benimsediği "Kökene Kontrollü İsimlendirme Sistemi"nin uygulanamaması ülkemiz şaraplarının iç ve dış piyasada belirli bölge kalite şarapları ve coğrafi işarete sahip sofr şarapları karşısında rekabet gücünü zayıflatmaktadır.

Sektördeki üreticilerin küçük işletmeler olması ve üreticiler arasında kooperatifleşmenin sağlanamaması şarapçılığın gelişmesi önünde bir diğer büyük bir engeldir. Üreticilerin genelde küçük işletmeler olmasının bir sonucu olarak firmaların finansal, teknolojik, yönetsel yetersizlikleri gibi hususlar ve bu işletmelerdeki üretim teknolojisinin rekabet edebilir düzeye getirilmemesi bir başka sorundur.

Şarap üretiminde gerekli olan yan sanayi Türkiye'de olmayıp, dışarıya bağımlıdır. Bu da firmaların maliyetlerinin artmasına neden olmaktadır.

Markalaşma, ambalajlama, etiketleme, paketleme gibi pazarlama tekniklerine önem verilmelidir. Ülkemizin tanıtımlarında şarapçılık bölgelerine yer verilmesi ve şarapçılık bölgelerine tadım ve tanıtım turları düzenlenmesi ülkemiz şaraplarının dünyaya tanıtımına önemli katkıda bulunacaktır. Firmaların uluslararası şarap fuarlarına katılmalarının sağlanması, düzenli olarak yapılan uluslararası fuar, festival, bağ bozumu gibi organizasyonlar gerçekleştirilerek Türk şaraplarını tanıtımının yapılması pazar payının arttırılmasında önemli katkı sağlayacaktır.

Bağ sahiplerinin genelde şarap üreticilerinden farklı olması ve bağ sahiplerinin şaraplık üzüm üretimi konusunda yeterli derecede eğitilmiş olmaması kaliteli üzüm bulunması konusunda sıkıntı yaratmaktadır. Şarapçılığın gelişmiş olduğu ülkelerdeki şarap okulları örnek alınarak, ülkemizin şaraplık üzüm yetiştirilen ve şarap üretimi

yapılan bölgelerinde, sadece şarapçılık konusunda, kaliteli şarap üretimi, fiyatlandırılması, tutundurulması ve dağıtımı gibi konularda eğitim veren okullar ile üniversitelerde bölümler oluşturulmalıdır. AR-GE faaliyetlerine ağırlık verilerek, şaraplık üzüm yetiştiriciliğine yönlendirilmeli ve gerekli görülmesi halinde bu konuya özel hizmet verecek yeni AR-GE birimleri kurularak desteklenmelidir.

Tüketicilerin şaraba yönelik bilgilerini ve ilgilerini ölçmeye yönelik tüketici anketleri yapılarak tüketicilerin şarap ile ilgili tercih ve satın alma davranışlarını etkileyen parametrelere göre, şarap firmalarının geliştirilmesi gerçekleştirilebilir. (Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, 2006)

Üretim tesisinin tarihi, üretimin gelenekselliği, hammaddelerin otantik değeri gibi ürüne değer katan kavramları esas alan bir pazarlama tekniği belirlemek suretiyle rekabet gücünü arttırılabilir. (Devlet planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, Dokuzuncu Kalkınma Planı (2007-2013))

Sektörün bir diğer sorununu kayıt dışılık oluşturmaktadır, üretimin üçte ikisi kayıt dışıdır. Gerçekte piyasaya arz edilen ürün miktarının 110 milyon litre olduğu tahmin edilmekle birlikte, kayıtlı miktar sadece 30 milyon litre civarındadır. (Devlet planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, Dokuzuncu Kalkınma Planı (2007-2013)) Bu da rekabet şansını hem iç hem dış piyasada olumsuz etkilemektedir. Bu kayıt dışılığın en büyük nedenlerinden biri de, vergilerin yüksekliğidir. 12 AB ülkesi şarap üretiminden Özel Tüketim Vergisi (ÖTV) almazken, Türkiye'de alınan ÖTV, AB ülkeleri ortalamasının % 400'ü civarındadır, şişe başına gelirin %63'ü vergi olarak kesilmektedir. (Kızılot, 2005)

Pazar taleplerine uygun yüksek kaliteli ürünlerin uluslararası standartlara göre üretilmesi, ambalajlanması ve muhafaza edilmesi de sektör uzmanlarının Önerileri arasındadır. Bunun için uygulanan kurallar. Kodeks Alimentarius, FDA ve AB direktifleridir, ki bu standartların çoğu OİV tarafından ya da OİV ile eşgüdüm halinde belirlenmektedir, bu da söz konusu örgütün önemini bir kez daha ortaya koymaktadır. (KIRBAŞLI KARAOĞLU, D.)

SONUÇ

Ülkemizde şarapçılığa gereken önemin verilmediği, şarabın getireceği yüksek katma değer in ise göz ardı edildiği görülmektedir. Oluşan olumsuz yansımalar ise bağdan başlayarak pazarlamaya kadar şarap sektörünün tüm aşamalarında görülmektedir. Dolayısıyla ülkemizin bağcılığa en uygun iklim kuşağında bulunmasına ve dünyanın sayılı genişlikte bağ alanlarından birine sahip olmasına rağmen dünya şarap üretiminde alt sıralarda yer aldığı görülmektedir.

Şarabın, üzüm den üretilen diğer ürünlere oranla katma değerinin çok daha fazla olduğu ve yaratacağı yan sanayi göz önünde tutulduğunda, Türkiye'nin bağcılık sektörünü hali hazırda olduğu gibi kuru üzüm yerine kalite şarabı üretimi ve ihracına yöneltmesi durumunda kayda değer bir gelir artışı sağlanacağı görülmektedir. Türk şarap sektörünün gelişmesinin ekonomik açıdan sağlayacağı bu faydanın yanı sıra, dünyada şaraba atfedilen kültürel değerden dolayı, artan turistik potansiyelimiz de göz önüne alındığında, ülke tanıtımına da katkı sağlayacağı değerlendirilmelidir.

Öte yandan, AB ile sürdürülen üyelik müzakereleri çerçevesinde bu konuda da AB müktesebatına uyum sağlanması söz konusu olacağından, Türk şarap sektörünün geliştirilmesinin aynı zamanda bir zorunluluk olduğu görülmektedir. Aksi takdirde zaten zayıf olan Türk şarap sektörü dış rekabete dayanmakta ciddi zorluklarla karşılaşacaktır.

OİV, bu konuda yürüttüğü bilimsel çalışmalarla, hem Türkiye'ye hem AB'ye yol göstermekte ve bir bakıma AB ile müzakere sürecinde karşılaşılabilecek mevzuatı da yaratmaktadır. Bu çerçevede, OİV'nin çalışmalarına, ülkemizdeki bütün ilgili kurumlarca etkin bir katılım sağlanması durumunda, AB üyelik müzakereleri bağlamında karşımıza çıkması muhtemel bu mevzuatı yakından takip etme şansını elde etmenin yanı sıra, şarap sektöründe bir atılım yapmak için de OİV'nin teknik ve bilimsel bilgi birikiminden faydalanmak da mümkün olabilecektir. (KIRBAŞLI KARAOĞLU, D.)

AB Şarap mevzuatı incelendiğinde arz talep dengesini sağlamak ve bunu korumaya yönelik ayrıntılı düzenlemelerin yapıldığı ve sıkı tedbirlerin alındığı görülmektedir. Bu tedbirlerin hedefi esas olarak sofralık şaraplardır.

Hem iç pazarlarında hem de ortak pazarda AB Şarap Ortak Piyasa Düzenine ilişkin Tüzük ve bu Tüzüğün uygulanmasına yönelik diğer tüzük ve direktiflerinde belirlenen şartlara uygun şarapları piyasaya arz etmek zorunda olan AB ülkelerinin, uluslararası şarap piyasasında her geçen gün artan rekabeti de göz önünde bulundurarak şarap kalitelerini devamlı bir şekilde yükseltme eğiliminde oldukları görülmektedir. Gelişen piyasa şartlarında daha az sofr şarabı tüketildiğinden ve tüketiciler, kökeni kontrollü kalite şarapları tercih ettiğinden, kökeni kontrollü şarapçılık uygulamalarının önemi gün geçtikçe artmıştır.

AB, kökeni kontrollü kalite şaraba ilişkin düzenlemelerin yapılması ve kontrolün sağlanması görevini üye ülkelere devrederken, sofr şarabına ilişkin düzenlemeleri ve kontrolleri sıkı bir biçimde kendi elinde tutmaktadır. Bu ayrıcalığın temel nedeni, her üye ülkenin kalite şarap için, hammaddenin üretiminden başlayarak şarabın piyasaya sunumuna kadar devam eden bir kontrol sistemini kurmuş olması, bu sistemle şarapların üretimlerine ilişkin kural ve sınırların belirlenmiş olmasıdır. Kurulmuş olan bu kontrol sistemine bağlı olarak üretilmekte olan kalite şarap, yeterli bir pazar payını garantilemekte, ticaret alanında herhangi bir tehdit yaratmamakta ve hak ettiği yüksek fiyatı korumaktadır. Başka bir deyişle kökeni kontrollü şarapçılık uygulamaları, üretim sınırlamalarıyla arzı kısıtlayıp fiyatları yüksek tutarken, şarabın kalitesini de korumaktadır. Diğer taraftan, sofr şarabının, üretim sınırlamalarından ve üretildiği bölgelerle bağlantılı sınırlamalardan yoksun olması, pazar dengesinin muhafaza edilmesi için bu şaraba ilişkin ortak politikaların geliştirilmesi ihtiyacını doğurmaktadır. (Tarım Ve Köyişleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, 2006)

Bölgemizde yer alan çoğu küçük çaptaki üretici kurabilecekleri birlikte, ortak pazarlama stratejileri oluşturabilir, lojistik faaliyetlerini birlikte yürütebilir, ortak tanıtım çalışmaları yapabilirler. Fuarlara birlikte katılıp, masrafları paylaşarak stand açarak, ziyaretçilikten fuar katılımcılığına geçebilirler. Avrupa'da çok gelişmiş olan bağcılık ve şarapçılık faaliyetleri ile rekabet edebilmek için bu birleşme ve ortak çalışma kaçınılmazdır.

Otantik ve tarihi değerler taşıyan, yüksek kalitede olan bölge üzümlerimiz ve bunlardan yapılan şaraplarımız, bu avantajlarının en iyi şekilde kullanılabilmesi için

markalaşmalıdır. Sadece üretici firmanın yarattığı ve lanse etmeye çalıştığı münferit markalardan da önemlisi, Çal (Çal karası), Bekilli (Baküs), Güney, Bodrum (Garova, Karya) vb. tarihsel veya bölgesel bağın ön plana çıkarılması, şarabının tanıtımının yapılmasıdır, üne kavuşturulması ve tutundurulmasıdır.

Agro-turizm kapsamında yöresel bağcılık ürünleri ve sunulan hizmetlerin tanıtımı yapılmalıdır. Agro-turizm arzının olduğu yerlerde alt yapı hizmetleri tamamlanmalıdır. Ev kadınlarının el becerilerini geliştirmesine katkı sağlanmalı, yöresel yiyecek içecek üretebilmeleri ve tanıtımını, sunumunu en iyi şekilde yapabilmeleri için kurslar düzenlenmelidir. Bu sayede kadınların ekonomiye etkin bir şekilde dahil olabilmeleri sağlanacaktır. Türkiye'nin ve özellikle bölgemizin, turizm sektöründeki birçok rakip ülkeye göre doğal, mevsimsel, tarihsel ve sosyo-kültürel üstünlüğü bulunmaktadır. Bu üstünlüklerden dolayı bölgemizin turizm sektöründeki pazar payından daha büyük bir pay alması, tarım ve turizm sektöründe bütünleşmiş bir kalkınma sağlaması mümkündür. (Çeken, 2009)

Türkiye'de bağcılık ve şarapçılık, rekabet gücünü artırmak üzere "daha az üretim daha kaliteli şarap" ilkesi temelinde stratejiler geliştirilerek, uluslararası ölçekte söz sahibi olacağımız bir sürece dönüştürülmelidir.

KAYNAKÇA

T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı Ortak Piyasa Düzenleri Alt Çalışma Grup Raporları, Cilt 3, Haziran 2006, Ankara

Tosun, M., Kalkınma Bankası Araştırma Müdürlüğü, Haziran 2005, Ankara

<http://tr.wikipedia.org/wiki/%C5%9Earap>, 24 Aralık 2010

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin - Uluslararası Bağ ve Şarap Örgütü
<http://www.oiv.org/uk/accueil/index.php>

Tekirdağ Valiliği Resmi İnternet Sitesi, www.tekirdag.gov.tr/dosyalar/bagcilik.pdf, 28 Aralık 2010.

World Vitivinicultural Statistics 2007, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin - Uluslararası Bağ ve Şarap Örgütü.

VARLIK, G., Referans Gazetesi, 08.07.2006, Pazar 4 milyar dolara çıkınca içki sofraları şenlendi, 28 Aralık 2010

TÜİK, Tarım İstatistikleri Özeti, http://www.tuik.gov.tr/VeriBilgi.do?tb_id=45&ust_id=13, 28 Aralık 2010.

TBMM Bağcılık ve Alkollü İçecekler Araştırma Komisyonu Raporu, 17.3.2005.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, Ortak Piyasa Düzenleri Alt Çalışma Grup Raporları/Şarap Ortak Piyasa Düzeni Alt Çalışma Grubu Raporu, Eylül 2005.

Cengiz Bilgin, D., <http://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/16862050.asp?gid=373>, 27.01.2011, Şarapta rekabetçi olmaya bakın, dünyadaki üreticileri korkutun, 27 Ocak 2011.

Cengiz Bilgin, D., <http://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/14082976.asp>, 12 Mart 2010, Türk şarapları hayalleri aştı 'Üstat' lardan yüksek puan aldı, 27 Ocak 2011.

Maliye Bakanlığı Gelir İdaresi Başkanlığı, Kurum Görüşmesi, GEKA TR32 Bölge Planı

Denizli Ticaret Odası, Ekonomik Yönüyle Denizli 2010, DTO Yayınları, 37.

<http://www.hayyam.com/sarap-ureticileri/>, 25 Ocak 2011.

1.Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu Sonuç Bildirgesi, 22 Nisan 2009
<http://www.kmo.org.tr/index.php/tr/etkinlikler/sempozyum/351-1ulusal-bacilk-ve-arapclk-sempozyumu-sonuc-bildirgesi->, 24 Ocak 2011

Yalçın, M., <http://www.milliyet.com.tr/2007/11/19/pazar/yazyalcin.html>, 19 Kasım 2007, Şarabımız vergi kaskacında, 26 Ocak 2011

Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, Dokuzuncu Kalkınma Planı (2007-2013)

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, TR3 Ege Bölgesi Tarım Master Planı, 2006, Ankara

Bekilli Belediyesi Resmi İnternet Sitesi, <http://www.bekilli.bel.tr/etkinlik.asp?id=1>, 21 Ocak 2011.

Selcen Belediyesi Resmi İnternet Sitesi,

http://www.selcen.bel.tr/Ozel_Sayfalar.aspx?id=39, 24 Ocak 2011

Koşkan, U., Koşkan, A. , "Bodrum'da su kıtlığının etkilediği günümüz narenciye bahçelerinden geçmişte var olan üzüm bağlarına dönüş" Ulusal Bağcılık- Şarap Sempozyumu bildiriler kitabı 6-8 Kasım Denizli 2008, <http://eko-sistem.net/tr/bodrumda-bagcilik-olur-mu>, Bodrum'da Bağcılık olur mu?, 10.01.2011

Kızılot, Ş., AB Yolunda Bağcılık ve Şarapçılık, 2005.

Kırbaşı Karaoğlu, D., Uluslararası Ekonomik Sorunlar Dergisi,
http://www.ekodialog.com/Makaleler/turk_sarapcilik_sektoru.html, 19 Ocak 2011.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Araştırma Planlama ve Koordinasyon Kurulu Başkanlığı
Denizli Tarım İl Müdürlüğü, İl Tarım ve Kırsal Kalkınma Master Planlarının Hazırlanmasına
Destek Projesi, Denizli Tarım Master Planı, Temmuz 2004.

Garova, <http://www.bodrumbaglari.com/bodrumda%20bagbozumu.html>, 19 Ocak
2011.

Çeken, H., Tarım Ekonomi Dergisi, 2009.

Yanardağ, V., Bağcılık Konseyi Kuruluyor, [http://www.turkmedya.com/V1/Pg/detail/
NewID/344090/CatID/29/CityName/ /TownID/0/VillagelD/0/SchoolID/](http://www.turkmedya.com/V1/Pg/detail/NewID/344090/CatID/29/CityName/ /TownID/0/VillagelD/0/SchoolID/), 02 Şubat 2011