

Dünyada ve Türkiye’de Bağcılık Turizmi

Bülent Köse^{1*} Seyit Ali Çelik²

¹Ondokuz Mayıs Üniversitesi Samsun Meslek Yüksekokulu Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü, Samsun.

²Ondokuz Mayıs Üniversitesi Samsun Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, Samsun.

*Sorumlu Yazar
E-posta: bulentk@omu.edu.tr

Geliş Tarihi: 03 Eylül 2017
Kabul Tarihi: 05 Aralık 2017

Özet:

Bölgelerin farklılık arayan insanlar için bir çekim merkezi haline gelmesinde, turistik ürün çeşitliliğinin artırılmasına ve alternatif turizm merkezlerinin oluşturulmasının önemi büyüktür. Turizm sektörü gelişen ya da gelişmekte olan ülkelerin ekonomilerine, yeni turizm alanlarının oluşturulması ve turizm ürünlerinin çeşitlendirilmesi ile ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda olumlu katkılar sağlamaktadır. Kırsal turizmin en önemli ilkelerinden birisi üretkenlikle tüketenin bir arada ve tüketenin üretimin bir parçası olmasını sağlamaktır. Kırsal turizm algısı genellikle yerleşik şehir hayatı yaşayan insanın monotonlaşan yaşam biçimini anlamlı hale getirmektedir. Son yıllarda kırsal turizm çerçevesinde gündeme gelen bağcılık ve şarapçılık turizmi dünyada pek çok ülkede talep gören bir turizm faaliyeti haline gelmiştir. Türkiye önemli bağcı ülkeler arasında yer almasına rağmen, bağcılık turizmi açısından henüz çok yeni sayılır. Ülkemizde bağcılık turizmi daha çok Kapadokya, Marmara, Trakya ile İzmir ve çevresinde gelişim göstermektedir. Buna karşın son yıllarda farklı il ve ilçe merkezlerinde düzenlenmeye başlanan bağ bozumu şenlikleri her geçen yıl daha da katılımlı olarak gerçekleştirilmekte ve yöre turizme katkıda bulunmaktadır. Bu tür turizm faaliyetlerinin artması hem bağcılık kültürümüzün gelişmesine hem de bağ alanlarımızın artmasına katkı sağlayarak yöre insanının ekonomik düzeyinin gelişmesine imkân sunacaktır. Tarımsal üretimin artması, yörede kullanılmayan arazilerin ve binaların aktif hale gelmesini, geleneksel üretimle (pekmez, sirke vb.) beraber sanayinin gelişmesini de sağlayacaktır.

Anahtar kelimeler: Türkiye, dünya, bağcılık, kırsal turizm

Viticultural Tourism in the World and Turkey

Abstract:

As regions become a center of attraction for people looking for diversity, it is important to increase the diversity of tourist products and to create alternative tourism centers. The tourism sector contributes economically, socially and culturally to the economies of developing or developing countries with the creation of new tourism areas. One of the most important principles of rural tourism is to ensure that the producer and the consumer are together and that the consumer is part of the production. Rural tourism perception generally makes the monotonous life style of the people living in the built-in city meaningful. In recent years, viticulture and wine-making tourism, which is on the agenda of rural tourism, has become a tourist activity demanded in many countries around the world. Although Turkey is among the most important wine countries, viticulture is still very new in terms of tourism. Viticulture tourism in our country is more developed around Cappadocia, Marmara, Thrace and Izmir. On the other hand, the vineyard festivals, which have been organized in different provinces and district centers in recent years, are being carried out more and more each year and contributing local tourism. Increasing such an tourism activities will contribute to the development of our viticulture as well as to the increase of our vineyards and will be improve their economic level of the people. The increasing agricultural production will ensure that the land and buildings that are not used in the region become active and that the industry will grow together with traditional production (molasses, vinegar, etc.).

Keywords: Turkey, world, viticulture, rural tourism

GİRİŞ

Turizm; dinlenmek, eğlenmek, gezmek, tanımak gibi birçok amaçlarla bir ülkeye veya bir bölgeye ziyaretçi çekmek için yapılan çalışmaların bütünüdür (1). Turizm sayesinde insanlar hem diğer ülkelerin, hem de kendi ülkelerinde başka yerlerin doğal güzelliklerini, tarihi ve kültürel değerlerini görme imkânı bulmakla birlikte, farklı gastronomik lezzetlerini tadıp ve tanırlar. Günümüzde insanların tatil anlayışlarında farklı arayışlara yöneldiği görülmektedir. Kitle turizminden sıkılıp, deniz ve sahil turizmi yerine doğaya ve gelenekselliğe yönelen, farklılık arayan, farklı tecrübeler edinmek isteyen insan sayısı her geçen gün artmaktadır. Kırsal kesimde yaşayan insanların

gelirlerini artırmak, refah düzeylerini yükseltmek ve kırsaldan kentlere göçün önlenmesi için son yıllarda kırsal turizm büyük önem kazanmıştır (2).

Kırsal Turizm; insanların doğal ortamlarda dinlenmek, gezmek, otantik ve değişik kültürlerle bir arada olmak amacıyla bir kırsal aktiviteye gününbirlik veya konaklamak üzere gidip, yöreye özgü etkinlikleri izlemeleri ya da katılmaları şeklinde gerçekleşen bir turizm türüdür. Turistler tatil süreleri sırasında geleneksel ürünleri tanımak ve tecrübe etmek istemekte, bu nedenle de agro-turizm gibi çeşitli turizm seçenekleri ortaya çıkmaktadır (3). Dünyada önemi giderek artan agro-turizm faaliyetlerinin başında bağcılık (şarapçılık) turizmi gelmektedir.

Tablo 1. Dünya’da Üzüm Üretiminde İlk Sırada Yer Alan Ülkeler (FAO, 2014)

Sıra	Ülkeler	Alan (ha)	Sıra	Ülkeler	Üretim (ton)
1	İspanya	1.037.000	1	Çin	11.650.000
2	Fransa	792.000	2	İtalya	8.010.300
3	Çin	760.000	3	ABD	7.834.300
4	İtalya	705.000	4	İspanya	7.646.000
5	Türkiye	504.000	5	Fransa	5.484.700
6	ABD	424.000	6	Türkiye	4.011.600
7	Portekiz	229.000	7	Şili	3.361.300
8	Arjantin	208.000	8	Arjantin	2.871.700
9	Şili	206.000	9	İran	2.585.300
10	Romanya	192.000	10	Güney Afrika	2.046.400

Tablo 2. Ülkemizde Değerlendirme Şekillerine Göre Üzüm Üretim ve Alanı (23)

Üretim (Ton)					
Yıllar	Alan (Dekar)	Toplam	Sofralık	Kurutmalık	Şaraplık
2010	4 777 856	4 255 000	2 249 530	1 543 962	461 508
2011	4 725 454	4 296 351	2 268 967	1 562 064	465 320
2012	4 622 959	4 234 305	2 219 813	1 613 833	400 659
2013	4 687 922	4 011 409	2 132 602	1 423 578	455 229
2014	4 670 929	4 175 356	2 166 749	1 563 480	445 127
2015	4 619 557	3 650 000	1 891 910	1 334 563	423 527
2016	4 352 269	4 000 000	1 990 604	1 536 862	472 534

Tablo 3. Türkiye’de Bölgelere Göre Üzüm Üretimi ve Alanı (24)

Bölgeler	Alan (dekar)	Üretim (ton)
Ege	1.414.131	1.715.040
Akdeniz	775.455	661.234
G.D. Anadolu	1.118.328	615.942
Orta Anadolu	466.076	191.885
B. Anadolu	181.003	117.716
D. Marmara	132.100	80.526
O.D. Anadolu	170.470	98.497
B. Marmara	130.950	101.916
B. Karadeniz	9.384	3.504
K.D. Anadolu	9.163	3.280
Orta ve Doğu Karadeniz	74.549	43.749
Toplam	5.057.000	55.501.600

Ülkemizde kırsal turizmle ilgili örnek projeler faaliyete geçirilmiş olup, sayıları günden güne artmaktadır. Turizm Bakanlığı 1990 yılında tatil-dinlenme, tatil-hayvancılık ve hayvancılığı esas alan 24’ü Karadeniz bölgesinde olmak üzere 26 yaylada “Yayla Turizmi Projesi” başlatılmıştır (4; 5). Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) ve özel sektör iş birliğiyle yürütülen “Gelecek Turizmde 2017” kapsamında desteklenecek projeler içerisinde; Denizli’nin Buldan ilçesinde eko turizmin gelişmesine, İzmir’in Foça ilçesinde turizmin dört mevsime yayılmasına ve Antalya’nın Demre ilçesinde üç farklı Likya yolu yürüyüş rotasının birleşerek sürdürülebilir turizme kazandırılmasına destek verilecektir. Dört mevsim Foça projesinde turizm faaliyetlerinin dört mevsime yayılması, geleneksel bağcılık, meyve-sebze yetiştiriciliği, zeytincilik, kıyı balıkçılığı gibi üretim biçimleri ile sürdürülebilir turizm için doğadan

yana üretim ve işletme modellerinin turizm faaliyetlerine kazandırılmasını hedeflenmektedir (6).

Dünyada, bağcılık ve şarap kültürünün gelişmiş olduğu ülkelerde bağcılık turizmine ilgi ve popülaritesi son dönemlerde oldukça artmaktadır (7). Bağcılık turizmi, yerel ürünlerin satışı ile birlikte oluşturduğu istihdam nedeniyle kırsal gelişimde önemli bir rol oynamaktadır (8). Ülkeye gelen turist bağcılık yapılan bölgelerdeki halkın yaşam biçimleri hakkında da fikir sahibi olmaktadır. Bağcılık ve şarap turizmi; turistler tarafından, bir şarap bölgesinin niteliklerini tecrübe etmek ya da üzüm veya şarap tadımı için bağlara, şarap üretim tesislerine, şarap festivallerine ve şarap gösterilerine katılarak rahatlamak ve güzel bir gün geçirmek amaçlı yapılan seyahatler olarak tanımlanmıştır (9). (10) bağcılık turizmini; iklimi ve doğal yapısı uygun olan bölgeler için bu yapının korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından uygun bir

seçim olarak değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra bağcılık turizmi; bağcılık ve üzüm yetiştiriciliğinden, şarap tadımı, tarihi ve kültürüne kadar her türlü turistik aktiviteyi içeren eylemleri kapsamaktadır. Bağ ve şarap turizmi, bağların bulunduğu alanların, şarap imalathanelerinin, festivallerin, şaraphanelerin ziyaret edilmesi, şarapların tadılması gibi temel aktiviteleri içermektedir (11). Amerika'da Napa Vadisi, İspanya'da Rioja, Fransa'da Champagne ve Burgundy bölgesi ile Rhone ve Loire Vadisi, İtalya'da Toskana vadisi ve Puglia bölgesi bağcılık turizminde dünyaca tanınmış bağ ve şarap turizmi bölgeleridir (12). İspanya'da Rioja bölgesi bağcılık turizminde lider durumundadır. Portekiz'de Douro vadisi ve Alentejo bölgesi önemli şarap turizmi merkezleridir. Turistler bu bölgelere kırsal alanları görmek, yerel şaraplardan tatmak, gelenek ve kültürlerini deneyimlemek üzere gelmektedirler (13).

Bağcılık turizmi üreticiye gelir sağladığı gibi bağcılık açısından da arazi kullanımının artması, yeni modern bağların kurulmasına imkan sunar. Örneğin İtalya'da 1996 yılında 2.5 milyon turist'in şaraphaneleri ziyaret ederek 3 milyar İtalyan liri gelir bıraktığı, aynı yıl Mayıs ayında bir hafta sonu Cantina Aparte (Açık Mahzen) festivalinde 500.000 turist'in 700 şaraphaneyi ziyaret ettiği bildirilmiştir (14). Ülkemizde Trakya'nın turizm potansiyeli ile ilgili yapılan bir araştırmada Kırklareli (%22,8) ve Şarköy (%28,9) şarap turizmine en uygun olan yerler olarak ilk sıralarda yer almıştır (15). (16), Kapadokya bölgesine gelen turistler üzerinde yaptığı araştırmada, %11.7'sinin şarapçılık aktivitelerine katıldığını belirtmiştir.

TÜRKİYE VE DÜNYA BAĞCILIK

Bağcılık için en uygun iklim kuşağı olarak dünyanın 34°- 49° kuzey ve güney enlemleri arasındadır (17). Dünya'da 2014 yılı rakamlarına göre 7 milyon 564 bin ha alanda 77 milyon 700 bin ton üzüm üretimi yapılmıştır (18). Dünyada bağ alanı en fazla olan ülke İspanya, üzüm üretimi en yüksek ülke ise Çin'dir. Türkiye toplam bağ alanı bakımından 5. sırada, üzüm üretimi bakımından ise 6. sırada yer almaktadır (Tablo 1).

Türkiye'de bağ alanı ve üzüm üretim miktarı açısından ilk sırayı Ege Bölgesi alırken, en az üretim Karadeniz Bölgesi'nde yapılmaktadır (Tablo 3). Ülkemizde 2016 yılında 435 bin ha alanda 4 milyon ton üzüm üretimi gerçekleştirilmiştir (Tablo 2). Bölgelere göre üzüm üretimi incelendiğinde; Ege Bölgesinde çekirdeksiz kuru üzüm, Marmara Bölgesinde sofralık ve şaraplık üzüm, Akdeniz Bölgesinde erkenci-örtüaltı, Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde şaraplık, şıralık, sofralık ve çekirdekli kurutulmuş üzüm yetiştiriciliğinin gelişme gösterdiği görülmektedir (19). Karadeniz Bölgesi'nde sahil kuşağında daha çok "Kokulu Kara Üzüm" olarak bilinen *Vitis labrusca* L. türüne giren kalın kabuklu, kokulu üzüm doğal olarak yetişmektedir (20).

Bağcılık memleketin birçok yerinde yalnız halkın geçimi için önemli bir rol oynamakla kalmaz milli ekonomimize de önemli katma değer sağlar. Ülkemizde üretilen üzümlerin yaklaşık %30'u sofralık, %35'i kurutulmuş %30'u pekmez, pestil, sucuk, şıra ve %5'i de şaraplık olarak değerlendirilmektedir (21). Bir yandan yaş ve kuru üzüm olarak tüketilen diğer yandan üzüm sırasının değişik şekillerde işlenmesiyle elde edilen şarap, sirke, pekmez, sucuk, pestil, bastık, köfter v.b. ürünler insan beslenmesinde kullanılmaktadır (22).

DÜNYA'DA BAĞCILIK TURİZMİ

Şarap kültürünün ve şarap endüstrisinin gelişmiş olduğu ülkeler, bağ ve şarap turizmi sayesinde önemli gelir elde etmektedir. Dünya'da bağcılık turizmi şarap turizmi birlikte anılmaktadır. Özellikle Avrupa Birliği ülkelerinde şarap turizminin temelini etkinlikler, bölgesel tanıtımlar, şarap kültürünün yaygınlaştırılması ve turizm faaliyetleri içine almaktadır. Dünyadaki en büyük şarap üreticisi ülkeler İtalya (48.8 mhl), Fransa (41.9 mhl) ve İspanya'dır (37.8 mhl). Bununla birlikte ABD (22.5 mhl) ve Avustralya (12.5 mhl) şarap üretiminde önde gelen ülkelerdendir. Dünya şarap üretim miktarı 2016 yılında 259. 5 milyon hektolitreye ulaşmıştır (18). Örneğin; nüfusu yalnızca 150 bin olan Napa Vadisi'nin, Disneyland'dan sonra en çok turist çeken ikinci noktası olduğu belirtilmiştir (25). Güney Avustralya'da küçük bir bölgeye her yıl 7,5 milyon turist'in, şarap ve yemekleri tatmak için gittiği (25), İtalya'da 2-2.5 milyon civarında turist'in bağ bölgeleri ve şaraphanelerini ziyaret ettiği bildirilmiştir (13).

Almanya'da "Öğretici Şarap Yolu" olarak nitelendirilen bağcılık turizmi faaliyeti ilk kez 1920 yılında Schweigen'de başlamıştır (26). 1935 yılında Almanya'da ilk kez Weinstrasse'de "Şarap Yolu" oluşturulmuştur (28). Fransa'da bağcılık turizmi ile ilgili faaliyetler 1934 yılında Bourgogne bölgesinde Côte de Nuits' de şarap yolu ile başlamıştır (29). 1953 yılında Fransa'da Alsace ve Champagne bölgesinde benzer faaliyetler başlatılmıştır (30). 1998 yılında Avustralya'da ilk kez şarap turizmi konferansı düzenlenerek bu alanda tanımlamalar yapılmıştır (31).

Güney Afrika, Avustralya ve Şili, Avusturya, Yeni Zelanda gibi ülkeler bağcılık kültürü gelişmiş ve turizme katkısı olan ülkelerdir. Güney Afrika'da Stellenbosch şarap rotası ilk kez 1971 yılında oluşturulmuş, daha sonra on beş yeni rota daha dahil edilmiştir (32). Güney Amerika ülkesi Şili; avantajlı iklimi, bağcılık potansiyeli, sofralık ve şaraplık üzümleriyle önemli bir yere sahiptir. Şili, dünya bağcılık turizminde gösterişli bağları ve üretim tesisleriyle ciddi ilerleme gösteren ülkelerden biridir.

Yunanistan Avrupa'nın önemli turizm merkezlerinden biri olmasının yanı sıra, ödüllü şarapları ve mükemmel konumdaki bağları ile göz doldurmaktadır. Peloponnese, Santorini, Thessalonika pek çok tarihi mekana ve muhteşem bağlara sahip turizm bölgeleridir. Moldova Avrupa'nın önemli bağcı ülkelerinden biridir. Kaliteli şaraplık üzümleri ve önemli tarihi mekanları ile bağcılık turizminde ilerleme göstermektedir. Macaristan'da kırsal turizm faaliyetleri içerisinde şarap üretimi ve "şarap yolu" bulunmaktadır (33).

Çin dünyadaki en büyük üzüm üreticisidir. Çin'in 2000 yıllık bir şarap işleme geçmişi olmasına rağmen bağcılık turizminde henüz istediği yeri edinememiştir (34).

TÜRKİYE'DE BAĞCILIK TURİZMİ

Asma dünya üzerinde kültürü yapılan en eski meyve türlerinden birisidir. Bağcılık açısından elverişli bir iklim kuşağı üzerinde bulunan ülkemiz, asmanın gen merkezi olmasının yanı sıra son derece oldukça köklü bir bağcılık kültürüne de sahiptir (35). Bağcılık kültürü; Anadolu'da M.Ö. 3500 yılına kadar dayanmakta olup, bağcılık kültürünün ve bağcılığın yayılmasında Hititlerin büyük etkisi olmuştur (36). Hititlerden günümüze kalan eserlerin çoğunda asma, üzüm ve şarap resmedilmiştir (37; 38). Hitit şaraplarının Asurlu tacirlerin yardımı ile Mezopotamya Bölgesi'ne geçtiği, Mısırlıların da şarap yapımını Hititlerden öğrendiği düşünülmektedir (39).

Şaraplık üzüm üretiminde Marmara Bölgesi ilk sırada

yer almaktadır (40). Trakya bölgesi'nde Şarköy yöresi, Trakya'nın en önemli bağcılık merkezlerindedir. Şarköy dışında Mürefte, Kırklareli, Edirne, Gelibolu gibi alanlarda bağcılık ve şarap üretimi yoğun biçimde yapılmaktadır. Bu alanları kapsayan "Bağcılık Rotaları" oluşturularak, bağcılık turizminin yaygınlaşması için çalışmalar yapılmaktadır. Çanakkale'de Bozcaada, İzmir'de Şirince, Çeşme (Alaçatı) ve Foça, Nevşehir'de Kapadokya, Tekirdağ'da Şarköy ve Mürefte, Denizli'de Pamukkale, Balıkesir'de Avşa, Bursa'da İznik tarım turizmi (Agro Turizm) açısından potansiyeli yüksek ve ülkemizde turizmin gelişimine katkıda bulunabilecek yöreler olduğu bilinmektedir (36). Urla'da geliştirilen Urla Bağ Yolu, "Agro-turizm-Bağ Turizmi" projesi ile Urla'daki bağ ve şaraphanelerde çok sayıda ziyaretçiyi ağırlanmış, bu sayısının ileriki yıllarda daha da artacağı belirtilmiştir Bunun yanı sıra, Trakya bağ-şarap yolu rotası bağcılık turizmi adına mevcut en önemli turizm faaliyetlerini oluşturmaktadır (41).

Şirince kırsal turizmi açısından ülkemizdeki en iyi örneklerden biridir. Köyde turizmin gelişmesinden sonra şarap evleri, şarap satış dükkanları, el-örgü işlerinin sergilendiği tezgahlar, hediyelik eşya dükkanları açılmıştır (5). Şirince dağlar arasında kalan bir köy olduğu düşünüldüğünde, mevcut hali bozulmadan günümüze gelebilmiş, farklı tarihi ve geçmişi ile avantaj yakalamıştır (42).

Bağcılık ve şarapçılık, Bozcaada tarımında yüz yıllardır ilk sırada yer almıştır. Bölgede geniş bağların yanı sıra dört şarap fabrikası ve çok sayıda küçük üretim tesisi bulunmaktadır. Fabrikalar ziyaretçilere şarap yapımı ile ilgili eğitim sağlanmaktadır. Adada şarap evleri, hediyelik eşya ve yerel ürün mağazaları, şarap takıları mağazası, sanat galerisi ve atölyeler, doğa sporları acenteleri ve konaklama imkanları bulunmaktadır (31). Ağustos ve Eylül aylarında belediye ve üreticiler tarafından bağbozumu şenlikleri düzenlenmektedir. Adada her yıl haziranın son haftasında üreticiler ve yerel yönetimin desteğiyle şarap tadım etkinlikleri düzenlenmekte, böylece adada Haziran'dan Ekim ayına kadar hareketlilik söz konusu olmaktadır. Buna karşın Bozcaada'da bağcılık turizmi, 24/5/2013 tarihinde yürürlüğe giren 6487 no'lu Alkol Yasası nedeni ile zora girdiği bildirilmiştir (40).

Avşa Adası özel bir mikro klimaya sahip en eski bağ ve şarap bölgelerinden biridir. Ada'da Adakarası üzüm çeşidi yaygın olarak yetiştirilmektedir. Son yıllarda adada bağcılığın gelişmesiyle, Syrah, Cabernet sauvignon ve Merlot gibi şaraplık değeri yüksek üzüm çeşitleri de yetiştirilmeye başladığı bildirilmiştir (36).

Kapadokya Bölgesi'nde en çok ziyaret edilen alanlar Uçhisar, Göreme, Avanos, Ürgüp, Derinkuyu, Kaymaklı, İhlara ve çevresinden oluşan değişik şekilli volkanik kökenli turistik bir alandır. Kapadokya Bölgesi volkanik kökenli tüflü topraklara sahip alanda yoğun bir bağcılık potansiyeline hâkimdir. Yörede, şaraplık üzüm çeşitlerinden en çok Emir üzümü yetiştirilmektedir. Bölgede turizmin artmasıyla şarap tüketimi de artmış, bu da yeni üzümlerinin yetiştirilmesine ve yeni bağların kurulmasına neden olmuştur. Son yıllarda yörede Cabernet Sauvignon, Chandonay, Merlot ve Gamay gibi üzüm çeşitlerinin yetiştiriciliği artmıştır (36).

Orta Anadolu Bölgesinde Kalecik ve Kapadokya bölgesi en önemli şarap üretimi yapılan iki bölgedir. Kalecik Karası en önemli kırmızı şaraplık üzümlerimizden biridir. Güney Anadolu Bölgesinde Diyarbakır ve Elazığ Öküzgözü ve Boğazkere şaraplık üzümleriyle önemli bağ bölgelerimizdendir. Elazığ'da gayrimüslimler köklü bir

bağcılık kültürünü oluşturmuştur. 1937 yılında İran ve Irak'a uzanacak demiryolu hattının açılışı için Elazığ'a gelen Atatürk'e, bir köylünün ikram ettiği Öküzgözü şarabını çok beğenmesiyle yörede şarap fabrikası kurulması talimatını vermiş, 1945'te Elazığ'a Şarap fabrikası kurulmuş ve bölgede bağcılık yeniden canlanmıştır (43). Bu hikaye bölgenin bağcılık potansiyeli ve turizme kazandırılması açısından son derece önemlidir.

Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgemizde bağ alanı yönünden en önde gelen iller Mardin, Kahramanmaraş, Şanlıurfa, Elazığ, Diyarbakır, Gaziantep ve Kilis illeridir. Özellikle Kahramanmaraş'tan başlayıp, Gaziantep, Şanlıurfa, Diyarbakır ve Elazığ illerini içine alan bir güzergahla hem yörenin bağları, bağcılık kültürü ve üzümde elde edilen geleneksel ürünleri hem de tarihi ve kültürel dokusu tanıtılmış olur. Yörenin meşhur Boğazkere ve Öküzgözü bağlarından elde edilen şaraplarının yöresel yemekler eşliğinde sunulması, yöre turizmini ve ekonomisini olumlu yönde etkileyecektir. Ülkemizin en kaliteli çekirdekli kurutmalık üzüm çeşitlerinden Besni, Dımışkı, Rumi bu bölgede yetiştirilmektedir. Yöresel üzüm çeşitlerinden kurutmalık değeri yüksek olan çeşitler ile birlikte çekirdekli kurutmalık üzüm yetiştiriciliği potansiyeli geliştirilebilir. Ülkemizin kurutmalık standart üzüm çeşitlerinden Tahannebi ve Hatun parmağı ile ülkemizin kaliteli kırmızı şaraplık üzüm çeşitlerinden Boğazkere ve Öküzgözü üzüm çeşitlerinin yetiştiriciliği bölgede yaygın olarak yapılmaktadır. Diyarbakır ilinde 74 farklı üzüm çeşidinin yetiştiriciliğinin yapıldığı, buna karşın büyük bir alanda hala geleneksel yetiştiriciliğin hakim olduğunu bildirilmiştir (44).

Üzüm ülkemizde çok farklı şekillerde değerlendirilmektedir. Üzümün meyvesi, sırası, yaprağı pek çok farklı şekillerde değerlendirilebilmektedir. Meyvesi; sofralık üzüm, kuru üzüm, koruk tursusu ve saruç olarak, sırası; alkollü içecekler, meyve suyu, şurup, komposto, sirke, koruk ekşisi, pekmez, sucuk, köme, pestil ve üzüm tarhanası olarak, yaprağı; salamuralık (dolma, sarma, bat) olarak değerlendirilmektedir (22). Üzümde yapılan köme, pestil, cevizli sucuk, sarma gibi ürünler dünyada başka hiçbir yerde göremeyeceğimiz geleneksel ürünlerimizdir. Ülkemizin hemen her yöresinde yapılan yaprak sarmasının yanı sıra, Tokat ve Amasya yöresinin salamura yaprakla yapılan meşhur baklalı dolması, Tokat ve Zile'nin Bat yemeğini asma yaprağı değerli kılmaktadır. Amasya, Tokat bölgesinde salamura yaprakçılık son derece önemli bir geçim kaynağıdır. Tokat'ın Narince üzümü, hem salamura yaprağı hem de beyaz şaraba uygunluğu bakımından oldukça kaliteli bulunmaktadır. Üstelik Tokat ve Amasya'nın tarihi ve kültürel değerleri ile geçmişten kalan mimari eserleri yörenin turizm değerini daha da ön plana çıkarmakta, bu bölgeyi turizm açısından cazip kılmaktadır.

Üzüm tarhanası, Tokat'ta çok eski zamandan beri üzüm sırasına bulgur katılarak hazırlanan lokum kıvamında bir tatlıdır. Denizli Buldan'ın geleneksel yiyeceği üzüm köftesi, Aksaray'ın evlerde yapılan pekmez reçeli, Siirt'in özel günlerde yapılan doğal ve besleyici tatluları şirik ve şironi üzümde yapılan geleneksel lezzetlerimizdir. Ülkemize özgü bir değerlendirme şekli olan pekmez, çok eski yıllardan beri üretilen en önemli geleneksel gıdalardan birisidir. İçerdiği yüksek şekerden dolayı iyi bir karbonhidrat ve enerji kaynağıdır. Pekmez vücudun ihtiyaç duyduğu günlük kalsiyumu, demir, potasyum ve magnezyumun büyük bir kısmını karşılamaktadır (45).

Ülkemizde üretilen pestil, genellikle kışın tüketilmek

için hazırlanan, enerji, vitamin ve mineral içeriği yüksek olan, beslenmede oldukça önemli geleneksel gıdalarımızdan birisidir (46). Bileşiminde bulunan pekmez ve nişastadan dolayı iyi bir karbonhidrat, enerji kaynağı ve demir, kalsiyum, fosfor, potasyum, magnezyum gibi mineraller, B vitaminlerinden Tiamin ve B6 vitamini yönünden iyi bir besin kaynağıdır (47). Üzüm suyu ve üzüm hoşafı geçmişten günümüze üretilen geleneksel bir ürünlerimizdir. Üzüm suyu eskiden kısa süreli tüketim amacıyla yapılırken, günümüzde ise üzümün sağlık üzerine olan etkilerinin ön plana çıkmasıyla modern anlamda üretimine başlanmıştır. Bugün pek çok meyve suyu firması üzüm suyunu kutu olarak üretmektedir. Üzüm suyu içerdiği antioksidanlar ve tane kabuğunda bulunan resveratrol maddesinin anti-kanserijen etkisi nedeniyle önemli bir sağlık içeceğidir (17). Karadeniz Bölgesi'nde ilaç kullanılmadan yetiştirilen kokulu kara üzümlerden elde edilen üzüm suyu sağlık açısından son derece değerlidir. Ayrıca yörede geleneksel olarak yapılan kokulu üzüm pekmezi ve "Pepeçura" tatlısı bölgenin kırsal turizmine katkı sağlayacak ürünlerindedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Dünya'da bağcılık turizmi kırsal turizm içerisinde önemli bir yere sahiptir. Ülkemiz bağcı ülkeler arasında olmasına rağmen bu avantajını iyi kullanamamaktadır. Halbuki ülkemize gelen turistler sadece bağ ve şarap değil, bize ait olan birçok geleneksel ürün ve kültürümüzle de tanışacaktır. Bağcılık turizmi sayesinde, şarabını yörenin özgün yemekleri eşliğinde içen, üzümünden üretilen geleneksel ürünlerimizi tadan ve bizler hakkında daha çok bilgi sahibi olacak bir turistler yörenin kalkınmasında önemli yarar sağlayacaktır. Ülkemizde bağcılık henüz tümüyle geleneksel işletme yöntemlerinden henüz kurtulamamıştır. Başta verim düşüklüğü ve pazarlama olmak üzere çözüm bekleyen önemli sorunlarla bulunmaktadır. Özellikle kırsaldan şehirlere olan göç azaltılmalıdır. Kırsalda yaşayan halkın yeterli bir refah seviyesine ulaşması sağlanmadıkça şehirlere göç artarak devam edecektir. Artan göçle birlikte çarpık kentleşme, trafik yoğunluğu, sosyal ve ekonomik konularda sorunlar da artacaktır. Ülkemiz turizm potansiyeli açısından oldukça zengin bir ülkedir. Ancak deniz ve tarih turizmi dışında bu potansiyeli yeterince kullanamamaktadır. Bu potansiyeli iyi bir şekilde kullanabilmek için farklı turizm seçeneklerinin desteklenmesi gerekir. Bağcılık turizmini tanıtmak amacıyla turistlere; üzüm hasadı ve tadımı yaptırmak, üzüm çeşitlerimizi tanıtmak, yöresel şaraplarımızı ve geleneksel ürünlerimizi tanıtmak, şarap fabrikalarını gezdirmek, şarap yapımını öğretmek, bağ bozumu şenlikleri ve festivaller düzenleyerek yörenin tanıtımını yapmak ekonomik anlamda bölgesel kalkınmayı da teşvik edeceğinden bağ turizmi ülkemiz açısından önem arz etmektedir. Bağcılık turizmi yöre insanına önemli ekonomik katkılar sağlayabilecektir. Gelir elde eden insanlar daha fazla üretime yönelecek, göçler önlenecek, kırsal büyüme ve kooperatifleşme artacaktır. Bağcılık ve şarap turizmi tüm dünyada bir kültür turizmi olarak kabul edilmesine rağmen ülkemizde şu anda konuyla ilgili olarak bilinçli bir turizm aktivitesi henüz yapılmamaktadır. Nitekim bu alanda girişimde bulunmak isteyenlere Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu Kırsal Turizm Programı doğrultusunda kırsal alanlarda yapılacak turizme dönük yatırımlara geri ödemesiz hibe yoluyla destek vermektedir. Kırsal turizm faaliyetleri kapsamındaki yatırımlarda mikro girişimciler veya çiftçiler tarafından makine ve ekipman satın alımında

%50'ye kadar hibe destek ve 500.000 £'ya kadar projelere destek sunulmaktadır (48).

Ülkemizde bağcılık turizmüne uygun güzergahlar belirlenerek bu bölgelere turistlerin ilgisi çekilebilir. Bu güzergâhlarda meraklılara geleneksel üzüm ürünleri dışında şarap yapımı ve bağcılık teknikleri, yöresel yemekler eşliğinde şarap ikramı, bölgenin tarihi ve kültürel alanlar tanıtılabilir. Örneğin ülkemizde Tekirdağ, Avşa, Eceabat, Bozcaada, İzmir, Şirince, Pamukkale, Kapadokya, Kalecik, Tokat, Amasya, Kahramanmaraş, Elazığ, Mardin ve Diyarbakır bağcılık turizmi yapılabilecek önemli alanlardır. Nitekim (49) Ege, Trakya ve İç Anadolu Bölgesinde önemli üç şarap rotası belirlemiştir.

KAYNAKLAR

- [1] Kaypak, Ş., 2010. Ekolojik turizmin sürdürülebilirliği. Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, 2(2).
- [2] Torun, E., 2013. Kırsal Turizmin Bölge İnsanına Katkıları. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 15 (24): 31-37.
- [3] Zurnacı, N., 2012. Kırsal Turizmde; Girişimcilik ve Örgütlenme. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 14 (23): 65-70.
- [4] Akça, H., Esengün, K., Sayılı, M., 2000. Kırsal alanların kalkınmasında kırsal turizmin rolü. Ekin dergisi. Ankara.
- [5] Soykan, F., 2003. Kırsal turizm ve Türkiye turizmi için önemi. Ege Coğrafya Dergisi, 12(1).
- [6] Anonim, 2017a. Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP), <http://www.tr.undp.org/content/turkey/tr/home>.
- [7] Yüncü, H.R., 2010. Şarap turizmi bölgelerinin rekabet edebilirliğine yönelik bir model önerisi: Kapadokya örneği. *Yayınlanmamış* Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- [8] Kesici, M., 2012. Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 2012(2), 33-37.
- [9] Hamlacıbaşı, F. Ü. (2008). Yiyecek turizmi ve yiyecek turizmi açısından Bozcaada'nın kaynakları.
- [10] Çavuşoğlu, M., 2008. Gökçeada rüzgar sörfü turizminin elektronik ortamda tanıtımına yönelik bir çalışma. Gökçeada Değerleri Sempozyumu, Çanakkale.
- [11] Kozak, M.A., Bahçe, A.S., 2009. "Özel İlgi Turizmi", Detay Yayıncılık, Ankara.
- [12] Var, T., Kaplan, M., Yurt, Ö., 2006. Challenges and Opportunities of Developing Wine Tourism in a Small Community in Turkey, e-Review of Tourism Research (eRTR), 4 (1), 9-18.
- [13] Hall, C.M., Mitchell, R., 2000. Wine tourism in the Mediterranean: A tool for restructuring and development. *Thunderbird International Business Review*, 42(4), 445-465.
- [14] İlhan, İ., 2007. Şarap Turizmi. I.Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler Bildirileri, Mayıs 2007, Bildiriler Kitabı, 54-61 s.
- [15] Anonim, 2012. Trakya Bölgesi Turizm Potansiyeli Araştırması, Trakya Kalınma Ajansı, s.174 (<https://www.trakyaka.org.tr/uploads/docs/11092012SMUZla.pdf>).
- [16] Şahin, S., 2013. Turistlerin Kırsal Turizme Katılma Nedenleri: Kapadokya'ya Gelen Turistlere Yönelik Bir Araştırma. 14. Ulusal Turizm Kongresi, 05-08 Aralık 2013, Kayseri, s. 1497.

- [17] Çelik, H., Odabaş, F., Köse, B., 2005. Kokulu Kara Üzümün Önemi ve Üzüm Suyuna İşlenmesi, Lokulu Üzüm ve Lıkapa Yetiştiriciliği Paneli, Hopa Çay Ekicileri Birliği Yayını, 21 Kasım 2005, Hopa, Artvin.
- [18] OIV, 2017. International Organisation of Vine and Wine. (<http://www.oiv.int/public/medias/5479/oiv-en-bilan-2017.pdf>).
- [19] Çelik, S., 1998. Bağcılık (Ampeloloji) Cilt-1. Anadolu Matbaa Ambalaj San. Ve Tic.Lit.Sti. İstanbul, 426 s.
- [20] Çelik, H., Odabaş, F., Köse, B., Cangi, R., 2009. Samsun'da yetişmekte olan İzabella (Vitis labrusca L.) üzüm tiplerinin ampelografik özelliklerinin belirlenmesi. 7. Türkiye Bağcılık ve Teknolojileri Sempozyumu, 5-9 Ekim, Manisa, Cilt 2: 51-56.
- [21] Yılmaz, T., 2017. Üzüm Kurutma İşlemi İçin Yenilenebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 13(2), 537-544.
- [22] Ergenoğlu, F., Tangolar, S., 2000. Bağcılık için pratik bilgiler. TÜBİTAK, Türkiye Tarımsal Araştırma Projesi Yayınları, S, 1.
- [23] TÜİK, 2016. Türkiye İstatistik Kurumu, (<http://www.tuik.gov.tr>).
- [24] TÜİK, 2015. Türkiye İstatistik Kurumu, (<http://www.tuik.gov.tr>).
- [25] Etyemez, S., Özyılmaz, A., 2012. Gastronomi Turizmi ve Hatay Mutfak Kültürü. 1. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 20-22 Nisan 2012, s. 385.
- [26] Altınel, H., 2009. Gastronomide Menü Yönetimi. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı (Yüksek Lisans Tezi).
- [27] Hall, C. M., Sharples, L., Cambourne, B., Macionis, N., 2009. *Wine tourism around the world*, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- [28] Manila, M., 2012. Wine tourism – a great tourism off er face to new challenges, *Journal of tourism*, Iss. 23., 47-59.
- [29] Lecat, B., Chapuis, C., 2017. Food and Wine Pairing in Burgundy: The Case of Grands Crus. *Beverages*, 3(1), 10.
- [30] Lignon-Darmaillac, S., 2011. Vin, vignoble et tourisme: des relations à construire, *Vin, vignoble et tourisme – Les Cahiers Espace*, nr.111, pp.8-15.
- [31] Yıldız, Ö.E., 2009. Türkiye'de Şarap Turizmi: Çeşme Örneğinde Ürün Geliştirme Modeli, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- [32] Bruwer, J., 2003. South African wine routes: some perspectives on the wine tourism industry's structural dimensions and wine tourism product. *Tourism management*, 24(4), 423-435.
- [33] Soykan, F., 2006. Avrupa'da Kırsal Turizme Bakış Açısı ve Kazanılan Deneyim. II. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi, Balıkesir, 20-22 Nisan, 71-87.
- [34] Qiu, H.Z., Yuan, J., Ye, B.H., Hung, K., 2013. "Wine tourism phenomena in China: an emerging market", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 25 No. 7, pp. 1115-1134
- [35] Çelik, H., Ağaoglu, Y.S., Fidan, Y., Marasalı, B., Söylemezoglu, G., 1998. Genel Bağcılık. Sunfidan A.Ş. Mesleki Kitaplar Serisi:1, Ankara, 253s.
- [36] Türkben, C., Gül, F., Uzar, Y., 2012. Türkiye'de Bağcılığın Tarım Turizmi (Agro-Turizm) İçinde Yeri ve Önemi. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14 (23): 47-50.
- [37] Akurgal, E., 1989. Anadolu Uygarlıkları, Net Yayınevi, İstanbul.
- [38] Tiryaki, S.G., 2013. Yeni Hitit Sanatı Üzerine İkonografik Araştırmalar (1): Üzüm Salkımı ve/veya Başak Filizi Taşyanlar. *Cedrus I* (2013) 33-53
- [39] Ertem, H., 1974. Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu'nun Florası, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- [40] Bucak, T., Ateş, U., 2014. Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, (28): 315 – 328.
- [41] Anonim, 2017b. Türk Şarapçılığı 2016 Raporu. (http://www.mehmetomur.com/wp-content/uploads/2016/10/Turk_Sarapciligi_2016-Raporu.pdf).
- [42] Bolat, S., 2007. Bilgi Ekonomisinde Örtülü Bilginin Önemi ve Rekabet Avantajı Yaratmada Örtülü Bilgi Kaynaklarının Keşfi: Şirince'de Bir Uygulama, Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- [43] Yücel, N., Kasmalieva, A., 2014. Bir şehir: Elazığ, Bir Sektör: Bağcılık, Bir Ürün: Öküzgözü Üzümü, Bir Marka: Elazığ Şarabı. Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Konferansı, Hopa/Artvin, 15-17 Ekim 2014.
- [44] Karataş, D.D., Karataş, H., Özdemir G., 2015. Diyarbakır İlinin Sektörel Durum Analizi, Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Diyarbakır. (<http://www.dicle.edu.tr/Contents/ae046dde-a356-4955-994a-1afe8eb2cf28.pdf>).
- [45] Batu, A., Kaya, C., Çatak, J., Şahin, C., 2007. Pestil Üretim Tekniği. *Teknolojik Araştırmalar: GTED*, 2, 71-81.
- [46] Özer, E.A., Yağmur, C., 2004. Pestilin Bileşimi Beslenmemizdeki Yeri ve Önemi. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, N. Çoksöyler, Ed. Gıda Müh. Odası, ANKARA, s:40-44
- [47] Batu, A., 2011. Üzüm, pekmez ve insan sağlığı. *Electronic Journal of Food Technologies*, 6(2), 25-35.
- [48] Anonim, 2017c. Gelecek Turizmde. <http://www.gelecekturizmde.com/projeler>
- [49] Türker, N., Alaeddinoğlu, F., 2016. From Wine Production to Wine Tourism Experience: the Case of Anatolia, Turkey. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 25, 37.