

**TÜRKİYE KALKINMA BANKASI A.Ş.**

**ŞARAP SEKTÖR  
ARAŞTIRMASI**

**SA-05-04-15**

**Mustafa TOSUN**

**Kd.Uzman**

**ARAŞTIRMA MÜDÜRLÜĞÜ**

**Haziran 2005**

**ANKARA**

# İÇİNDEKİLER

	Sayfa No:
<b>GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
<b>1. SEKTÖRÜN ve ÜRÜNÜN TANIMI</b> .....	<b>3</b>
<b>2. SEKTÖRÜN GELİŞİMİ ve MEVCUT YAPISI</b> .....	<b>9</b>
2.1. Sektörün Gelişimi.....	9
2.2. Sektörün Mevcut Durumu.....	12
<b>3. ÜRETİM</b> .....	<b>16</b>
3.1. Üretim Yöntemi.....	16
3.2. Türkiye Şarap Üretimi.....	23
<b>4. DIŞ TİCARET</b> .....	<b>28</b>
4.1. İhracat.....	28
4.2. İthalat.....	27
<b>5. TALEP</b> .....	<b>28</b>
5.1. Yurtiçi Talep.....	26
5.2. Talep Tahmini.....	31
<b>6. DÜNYA ŞARAP ÜRETİMİ ve TİCARETİ</b> .....	<b>33</b>
6.1. Dünya Şarap Üretimi.....	33
6.2. Dünya Şarap Ticareti.....	36
<b>7. SONUÇ ve ÖNERİLER</b> .....	<b>40</b>
<b>KAYNAKÇA</b> .....	<b>45</b>

## TABLolar LİSTESİ

	<b>Sayfa No:</b>
Tablo 1: Şarap Sektörü İle İlgili Olarak TSE Tarafından Verilmiş Standartlar .....	9
Tablo 2: Şarap Sektörü Ürünlerine Ait Gümrük Tarife İstatistik Pozisyon Numaraları .....	9
Tablo 3: Şarap Üretimi Gerçekleştiren Firmalar.....	14
Tablo 4: Şarap Üretim Kapasitesinin Önümüzdeki Yıllardaki Muhtemel Gelişimi (Litre) .....	15
Tablo 5: Şarap Üretim Miktarlarının Yıllar İtibariyle Gelişimi (Bin Litre).....	25
Tablo 6: Türkiye'nin Yıllar İtibariyle Şarap İhracatı .....	26
Tablo 7: Türkiye'nin Yıllar İtibariyle Şarap İthalatı.....	27
Tablo 8: Yıllar İtibariyle Yurtiçi Şarap Tüketim Miktarları (Bin Litre) .....	30
Tablo 9: Yıllar İtibariyle Türkiye Nüfus Tahmini .....	31
Tablo 10: Yıllar İtibariyle Yurtiçi Şarap Talep Tahmini .....	32
Tablo 11: Yıllar İtibariyle Toplam Şarap Talep Tahmini.....	33
Tablo 12: Dünya Şarap Üretiminin Ülkeler Arasındaki Dağılımı (2002 Yılı) .....	35
Tablo 13: Dünya Şarap Ticaretinde Ağırlığı Olan İhracatçı Ülkeler (2002 Yılı) .....	37
Tablo 14: Dünya Şarap Ticaretinde Öne Çıkan İthalatçı Ülkeler (2002 Yılı).....	38

## GİRİŞ

Yıllardır ülkemiz ekonomisinin temel dinamiğini oluşturan tarım sektörü, günümüzde toplam istihdamın %48'ini yaratırken, gayri safi yurtiçi hasıla içerisindeki payı %12 düzeyinde kalmaktadır. Bu çarpıklığın giderilmesinde tarım sektöründeki istihdamın azaltılmasının yanı sıra, tarımda yaratılan gelirlerin artırılmasının da önem arz eden bir konu olduğu unutulmamalıdır. Tarım sektöründe yaratılan gelirlerin artırılması ise verimlilik artışı sağlanmasının yanında, rekabet edebilirliği fazla olan ürünlerin üretilmesi ve üretilen ürünlerin en yüksek katma değeri yaratacak biçimde değerlendirilmesi ile mümkündür.

Tarım sektörünün yapısı incelendiğinde, Türkiye'nin bu noktada gelişmiş ülkelerin oldukça gerisinde kaldığı görülmektedir. Bir taraftan geleneksel ürünlerimizin tarımsal üretim içerisindeki ağırlığı günümüzde de devam ederken, diğer taraftan üretilen ürünlerin yüksek katma değer yaratacak alanlarda değerlendirilmesi bağlamında ciddi eksikliklerimizin bulunduğu göze çarpmaktadır.

Bağcılık ve üzüm, Türkiye'de üretilen tarımsal ürünlerin, yüksek katma değer yaratacak üretim kollarında yeterince değerlendirilmediği görüşünü destekleyen güzel bir örnektir. Dünyanın bağcılık için en elverişli iklim kuşağı üzerinde yer alan ülkemiz, 3.600.000 ton üzüm üretimi ile dünyada 6. sırada bulunmaktadır. Ancak sözkonusu bu üretimin ne şekilde değerlendirildiğine bakıldığında, Türkiye'deki toplam meyve üretiminin %25'inden fazlasını oluşturan üzümün büyük oranlarda kurutmalık ve sofralık olarak ayrıldığı, %23'ünün ise pekmez, pestil ve sirke gibi ürünlerin üretiminde kullanıldığı görülmektedir. Bağcılıkta öne çıkan diğer ülkelerde üretilen üzümün %80-85 gibi çok önemli bir bölümü, yüksek katma değer yaratan şarap üretimine giderken, bu oran ülkemizde sadece %2'dir.

Şarap üretimi Türkiye’de başta dini gerekçeler olmak üzere çeşitli nedenlerden ötürü yıllardır ihmal edilirken, özellikle Avrupa ülkelerinde ulusal ekonomilere önemli katkılar sağlamaktadır. Bu durum Fransa, İtalya ve İspanya gibi şarap üretiminde öne çıkmış ülkelerin gayri safi yurtiçi hasılları içerisinde şarap sektörünün payına bakıldığında açıkça görülebilmektedir. Dünyada bağcılıkla uğraşan ülkelerde uygulanan tarım politikalarında şarap sektörüne büyük önem verilmiş, özellikle Avrupa Birliği’nde, Ortak Tarım Politikası çerçevesinde, bağcılık ve şarap sektörü en çok önemsenen ve korunan sektörlerden birisi olarak ele alınmıştır.

Son 10-15 yıl içerisinde şarap sektörü ülkemizde önemli gelişmeler kaydetmekle birlikte, bağcılık ve şarapçılıkta gelişmiş ülkelerle kıyaslandığında Türkiye’nin bu konuda değerlendirebileceği çok önemli bir potansiyele sahip olduğu görülmektedir.

Sektörün gelişme süreci, mevcut durumu ve sorunlarının ele alındığı bu çalışma ile Bankamızda bu konuda yapılacak yapılabilirlik etüdü ve proje değerlendirme raporlarına temel teşkil etmesi; yöresel uygun yatırım alanları araştırmalarına ise önerilecek yatırım konuları ile ilgili olarak bir fikir vermesi amaçlanmıştır.

## 1. SEKTÖRÜN ve ÜRÜNÜN TANIMI

Türk Standartları Enstitüsü'nün TS 521 numaralı standardında şarap; "yalnız taze üzümünden veya şirasından, fermantasyon yöntemiyle elde edilen alkollü içkidir" şeklinde tanımlanmaktadır. Şarabın ana içeriği, %65-70 oranında su ve %5-15 etil alkoldür. Şarabın içerdiği diğer maddeler ise tanen, çeşitli asit ve tuzlardır. İyi bir şarapta alkollün en az 8 derece olması beklenir. Ancak şarabın alkol yoğunluğu 15-16 dereceden fazla olmaz. Çünkü alkol, maya için bir antiseptiktir ve şarap bu dereceye ulaştınca mayalanma durur. Şarabın içerdiği asitler arasında tartarik asit ve malik asit gibi bazı asitler sabittir. Bunlar şarabın sabit asit özelliğini oluşturur. Asetik asit ve karbonik asit gibi şarabın içeriğinde bulunan diğer bazı asitler ise uçucudur ve bunlar da şarabın uçucu asit özelliğini oluşturur. Şarabın toplam asit özelliği de bu sabit ve uçucu özelliklerin toplamıdır.

Şarap yapımının başlangıcı kesin olarak bilinmemekle birlikte, tarihçesinin 7000 yıl öncesine kadar dayandığı düşünülmektedir. İlk şarabın yapılmayıp, kendiliğinden oluştuğunu kanıtlayan bazı bilimsel veriler bulunmaktadır. Yapılan arkeolojik kazılar, ilk asma ağacının anavatanının Ön Asya olduğunu göstermekte olup, M.Ö. 4000 yılından itibaren düzenli şarap yapıldığı ve daha sonra Hititler, Lidyalılar ve diğer uygarlıklarda da yayıldığı bilinmektedir.

Dünyada çok fazla sayıda şarap çeşidinin üretimi gerçekleştirilmektedir. Dünya üzerinde binlerce farklı şaraplık üzümün varlığı, şarabın çeşitliliğini ve zenginliğini belirleyen en önemli unsurdur. Ayrıca üretim biçiminden kaynaklanan farklılıklar ve bunun sonucu oluşan farklı şarap türleri de mevcuttur. Şarap çeşitlerini değişik kategoriler altında sınıflanmak mümkündür.

### ***a) Renklerine Göre Şarap Çeşitleri***

- Beyaz Şaraplar
- Kırmızı Şaraplar
- Roze Şaraplar

***b) Kalitesine Göre Şarap Çeşitleri***

- Sofra Şarapları
- Kalite Şaraplar

***c) Tatlarına Göre Şarap Çeşitleri***

- Sek (Dry) Şaraplar
- Dömişek Şaraplar
- Tatlı Şaraplar

***d) Üretim Biçimine Göre Şarap Çeşitleri***

- Likör Şarapları
- Vermut Şarapları
- Reçineli Şaraplar
- SherrPorto Şarapları
- Maderia (Mader) Şarapları
- Mistel Şarapları
- Köpüren Şaraplar
- Kabarcıklı Şaraplar
- Doğal Köpüklü Şaraplar

Yukarıdaki sınıflandırmalara ilave olarak üzüm dışındaki meyve çeşitlerinden üretilen şaraplara meyve şarapları denilmektedir.

Şarap üretiminde ilk akla gelen hammaddenin üzüm olmasına karşın, günümüzde üzüm dışında diğer meyvelerden de şarap yapılmaktadır. Söz konusu şaraplar, elde edildikleri meyvelere ait aroma ve bukeleri tam olarak taşıdıklarından, bu durum meyve şaraplarına ayrı bir özellik vermektedir.

Meyve şarabı üretiminde bazı meyvelerin pulplarından şeker ve çözünür maddelerin ekstraksiyonu güç olmakta ve bu nedenle meyveleri çok iyi parçalayan özel aletlere gereksinim duyulmaktadır. Söz konusu meyvelerin

çoğunda şeker miktarı az olduğundan şarapların alkol derecesi düşük olmaktadır. Alkol oranı yüksek şarap elde etmek için genellikle meyve şirasına bir miktar şeker ilave edilir. Şekerin yüksek olduğu durumlarda ise %14'ten fazla alkol vermeyecek şekilde sulandırmak gerekmektedir. Aynı şekilde meyve asidinin yüksek olması durumunda asit miktarını 0.5 g/100 ml'ye düşürmek için sulandırma, asitliğin düşük olduğu durumlarda ise asit ilavesi yapılır. Bu amaçla en çok laktik ve sitrik asitler kullanılır.

Tatlı meyve şaraplarında şişe fermantasyonunu engellemek amacı ile pastörizasyon işlemi uygulanmakta veya çeşitli filtrelerden geçirilerek steriliasyonu gerçekleştirilmektedir.

Kaliteli şarap elde edilebilmesi için üretimde kaliteli üzüm kullanılması gerekmektedir. Şarabın hammaddesi üzümün türüne göre seçilen bölge ve toprak yapısının uygunluğu, iklim ve hava şartlarının elverişliliği kaliteli şarap üretiminin ön şartlarıdır. Şarap yapımında kullanılacak üzümün yetiştirileceği bölgelerde, yıllık ortalama sıcaklığın 14-15 °C, yaz aylarında ise 19 °C'nin üzerinde, yıllık yağış ortalamasının da 650-700 mm civarında olması gerekmektedir. Çakıllı, kumlu ve balçık zeminler sıcaklığı tutup olgunlaşmayı hızlandırdıklarından, şaraplık üzüm yetiştirilmesine elverişlidir. Güneş ışıklarını daha dik alan eğimli araziler, üzüm yetiştirilmesi için daha avantajlıdır.

### **Şarap İle İlgili Bazı Tanımlamalar**

Araştırma konusunu oluşturan şarap ile ilgili olarak sıkça kullanılan bazı özel kavramlara yönelik olarak yapılan tanımlamalar aşağıda sıralanmaktadır:

*Aroma:* Şarabın yapıldığı üzüm cins ve/veya cinslerinden kaynaklanan tat ve kokulara aroma denir.

*Buke:* Daha çok olgun ya da olgunlaşmakta olan şarapların kokusunu anlatmakta kullanılan bir terimdir. Şarapta, üzümünden gelen birincil aromalar ile



fermantasyon ve eskitme sırasında oluşan ikincil ve üçüncül aromaların kompleks bileşkesi olarak da tanımlanabilir.

*Cibre:* Şarap yapımı sırasında üzümün sıkılmasından sonra kalan kabuk, çekirdek ve saptan oluşan artığa verilen addır.

*Kupaj:* Her yılın şarabının farklı olmasının nedeni, her senenin iklim koşullarının birbirinden farklı olmasından dolayı, yıldan yıla yetiştirilen üzümlerin farklılık göstermesidir. Ancak tüketici talepleri doğrultusunda belli markalar altında satılan şaraplarda, standart bir ürünün sunulabilmesi için üretimde farklı üzüm cinslerinin harmanlanması yoluna gidilmektedir. İşte birden fazla üzümün her sene değişen oranlarda harmanlanmasıyla üretilen şaraplara “kupaj” şaraplar denilmektedir.

*Maserasyon:* Kırmızı ve roze şarap üretiminde, üzümlerin kabuk ve çekirdekleriyle birlikte bekletilerek renk, tanen ve diğer organik maddelerin şaraba kazandırıldığı işleme verilen addır.

*Oksidasyon:* Fazla oksijene maruz kalmaktan dolayı oluşan şarap hatasıdır. Bu tür şaraplar “oksidize” olarak tanımlanır ve tatları sirke gibidir.

*Primeur (Genç) Şarap:* Üzümün birincil aromalarını kaybetmeyeceği özel bir yöntem ile üretilip hemen şişelenen ve fazla bekletilmeden tüketilmesi gereken şaraplardır.

*Sepaj:* Şarabın yapımında kullanılmış üzüm çeşidi anlamında Fransızca bir sözcüktür. Sepaj şarap (varietal) ise ağırlıklı olarak tek bir üzüm çeşidinden yapılan şaraba verilen isimdir.

*Tanen:* Üzüm kabuklarında, çekirdeklerinde ve saplarında bulunan ve ağızda burukluk hissi uyandıran maddedir. Kırmızı şaraplarda daha çok bulunan tanenler, bu şarapların gövdesine katkıda bulunurlar ve aynı zamanda

yıllanmalarında önemli bir rol oynarlar. Şaraba tanen üzüm dışında, yıllandırıldığı ahşap fıçidan da geçebilir.

Bazı şarap çeşitlerine ait tanımlamalar da aşağıda sıralanmaktadır:

*Beyaz Şaraplar:* Taze beyaz şaraplık üzümlerden elde edilen şaraplardır.

*Kırmızı Şaraplar:* Kırmızı renkli üzümlerin kabuk altındaki renk maddelerinin cibre fermantasyonu yolu ile şıraya geçirilmesi suretiyle elde edilirler.

*Pembe Şaraplar:* Kırmızı üzümlerden pembe şarap üretimine uygun olan çeşitlerden cibre fermantasyonu yaptırılarak elde edilirler.

*Yarı Tatlı Şaraplar:* İçerisinde 20 gr/litre'ye kadar şeker ihtiva eden şaraplara hafif yarı tatlı (dömisek), içerisinde 20-50 gr/litre şeker ihtiva eden şaraplara yarı tatlı (dömidu), 50 gr/litre'nin üzerinde şeker içerenler ise tatlı şaraplar olarak adlandırılmaktadır.

*Tatlı Şaraplar:* 50 gr/litre'nin üzerinde şeker içerenler ve içildiklerinde tatlılıkları açık olarak hissedilen şaraplara tatlı şaraplar denilmektedir. Tatlı şaraplar; tabii tatlı şaraplar, mistel şaraplar ve likör şaraplar olmak üzere üçe ayrılmaktadır.

*Tabii Tatlı Şaraplar:* Asma üzerinde aşırı olgunlaşmış veya kesilen salkımlar kısmen kurutularak üzümlerin fermantasyonu sonucu fermente olmayan şeker kalmış tatlı şaraplardır. Bu tür şarapların tatlılıkları üzümün kendi şekerinden gelmekte ve içinde 50 gr/litre'den fazla şeker ihtiva etmektedirler.

*Mistel Şarapları:* Aromatik maddelerce zengin taze üzümlerle veya şırasına hacmen en az %16.5 oranında alkol içerecek şekilde tarımsal kökenli etil alkol katılarak yoğunluğu en az 1.047 olacak şekilde hazırlanan tatlı şaraplardır. Mistel üretiminde fermantasyon hiç olmaz veya çok az miktarda, %2-3 hacmen alkol oluşacak şekilde fermantasyon olabilir.

*Likör Şarapları (Çerez Şarapları):* 20° C'deki yoğunluğu en az 1.095, Bome derecesi (2,5) olan ve fermantasyondan sonra en az %13 alkol içeren taze üzüm pekmezi, karamel ve tarımsal kökenli etil alkol katılmak suretiyle elde edilen şaraplardır.

*Kokulu Şaraplar (Vermut Şarapları) :* Beyaz ve kırmızı şaraplara vermut bitkisiyle birlikte sağlığa zarar vermeyen çeşitli aromatik ve tonik bitkilerin katılarak alkol dereceleri hacmen %16-19'a çıkarılmış şaraplardır. Vermutun en az %70'inin şarap olması gerekmektedir.

*Köpüren Şaraplar:* İçerisinde en az 3 atmosfer basıncında karbondioksit gazı içeren ve bardağa döküldüğünde köpüren şaraplardır. Köpüren şarapları “doğal köpüren şaraplar“ ve “suni köpüren şaraplar” olarak iki grupta toplamak mümkündür. Doğal köpüren şarapların içerdikleri CO<sub>2</sub> gazı kendiliğinden oluşmaktadır. Bu tür şaraplar “şişede fermantasyon” (klasik yöntem) ve “tanklarda fermantasyon” (rezerv yöntemi) olmak üzere iki farklı yöntemle elde edilmektedir. Suni köpüren şaraplar ise karbondioksit gazı ile emprengelenen köpüklü şaraplardır. Asidi yüksek üzüm çeşitlerinden üretilen beyaz şaraplar stabl hale getirildikten sonra içlerine 3,5-5 atü<sup>1</sup> CO<sub>2</sub> gazı verilerek üretilen şaraplardır.

*Kabarcıklı Şaraplar:* İçlerinde 1,5 atmosfere kadar basınç yapacak miktarlarda CO<sub>2</sub> gazı olduğu için kabarcık oluşturan şaraplardır.

*Tıbbi Şaraplar:* İçerisine Türk Gıda Kodeksine göre tıbbi bitkiler ve gerekli maddeler katılmış ve ilaç olarak kullanılmak üzere üretilmiş şaraplardır.

Şarap üretimi Devlet Planlama Teşkilatı sektör sınıflandırmasına göre İmalat Sanayi alt sektörlerinden Gıda Sanayii sektörü içerisinde, İçki Sanayii alt başlığı altında yer almaktadır.

---

<sup>1</sup> 1 Atü=1.033 kg/cm<sup>2</sup>

Türk Standartları Enstitüsü'nce şarap sektörü ile ilgili olarak verilmiş standartlar aşağıdaki tabloda verilmektedir.

**TABLO 1: ŞARAP SEKTÖRÜ İLE İLGİLİ OLARAK TSE TARAFINDAN VERİLMİŞ STANDARTLAR**

STANDART NO	STANDARDIN ADI
TS 521	Şaraplar Standardı (Ocak 1976)
TS 522	Şarap Muayene Metotları Standardı (Ocak 1976)
TS 3379	Bağcılık ve Şarap Üretiminde Kullanılan Alet ve Makinelere Ait Terimler Standardı (Nisan 1979)
TS 6258	Duyusal Analizler-Şarap Tadım Bardakları Standardı (Aralık 1988)

Devlet İstatistik Enstitüsü tarafından oluşturulan ulusal ürün sınıflandırmasında, 2002 yılından itibaren, Avrupa Birliği üye ülkelerinde kullanılan "PRODCOM" ürün sınıflaması temel alınmaya başlanmıştır. Faaliyet ve ürünlerdeki gelişmelere bağlı olarak Eurostat tarafından her yıl yeniden düzenlenen sözkonusu sınıflamanın esas alınması suretiyle Devlet İstatistik Enstitüsü'nce oluşturulan en son sınıflama olan "PRODTR 2003" listesinde şarap üretimi, 15.93 numaralı başlık altında toplanmıştır.

Şarap sektörü ürünlerine ait Gümrük Tarife ve İstatistik Pozisyon Numaraları (GTİP) ise Tablo 2'de verilmiştir.

**TABLO 2: ŞARAP SEKTÖRÜ ÜRÜNLERİNE AİT GÜMRÜK TARİFE İSTATİSTİK POZİSYON NUMARALARI**

GTİP NO	ÜRÜN GRUBU
22.04	Taze Üzüm Şarabı
22.04.10	Köpüklü Şaraplar
22.04.10.11	Şampanya
22.04.10.21	Suni Köpüklü Şaraplar
22.04.10.22	Tabii Köpüklü Şaraplar
22.04.10.31	Suni Köpüklü Şaraplar-Diğerleri
22.04.10.32	Tabii Köpüklü Şaraplar-Diğerleri
22.04.21.21	Sofralık Şaraplar
22.04.21.22	Tatlı Şaraplar
22.04.21.29	Diğerleri

## 2. SEKTÖRÜN GELİŞİMİ ve MEVCUT YAPISI

### 2.1. Sektörün Gelişimi

Bağcılık için yerkürenin en elverişli iklim kuşağı üzerinde bulunan ülkemiz, asmanın gen merkezi olmasının yanı sıra çok eski ve köklü bir bağcılık

kültürüne de sahiptir. Değişik yörelerde yapılan arkeolojik kazılardan çıkarılan tarihi eserlerde üzümle ilgili şekil ve kabartmaların yer alması, bu görüşü doğrular niteliktedir. Arkeolojik kazılardan elde edilen tarihi eser ve bulgular, Anadolu'da bağcılık kültürünün M.Ö. 3500 yılına kadar dayandığını ortaya koymaktadır. Yine arkeolojik buluntulardan Anadolu'da Hititler zamanında asma ve şarabın büyük önem taşıdığı, M.Ö. 1800-1550 yıllarında bağcılığın çok gelişmiş olduğu, dini merasimlerde ve sosyal yaşantıda üzüm ve şarabın tanrılara adak olarak sunulduğu anlaşılmaktadır. Yozgat Alishar'da yapılan kazılarda M.Ö. 1800-1600 yıllarına ait üzüm salkımı şeklinde şarap kapları ile Çorum Alacahöyük'de kral mezarlarından M.Ö. 2300 yıllarına ait altın şarap bardağı ve şarap testisi, ayrıca Ege ve Marmara bölgesinde bağcılığın geliştiği yörelerde bulunmuş tarihi paraların üzerlerinde üzüm ve şarap kapları kabartmalarının varlığı yukarıda bahsedilen tarihi eser ve bulgulardan sadece birkaçıdır. Bütün bu veriler, Anadolu uygarlıklarının tarihinde bağcılık ve şarabın halkın geçiminde ve ticaretle daima önemli bir rol oynadığını göstermektedir.

Kökleri çok eski tarihlere dayanan şarap, İslam dininin yasakları nedeniyle Osmanlı İmparatorluğu zamanında azınlıklar tarafından üretilmiştir. Çeşitli dönemlerde muhafazakar çevrelerin Osmanlı sultanlarına yaptıkları baskılar sonucu, şarap tüketimine kesin yasaklar getirilmişse de, içki tüketilen yerlerden alınan vergilerin hazine için önemli bir kaynak oluşturması nedeniyle bu yasaklar kalıcı olmamıştır. Sözkonusu yasaklı dönemlerde bağların sökülmemiş olması ve üzüm üretiminin devam etmesi, ilerleyen dönemlerde şarapçılığın yeniden canlandırılmasında önemli rol oynamıştır. Bu canlanmanın sonucunda bazı yıllar yurt dışına kayda değer miktarlarda şarap ihracatı gerçekleştirildiği görülmektedir. Örneğin 19. yüzyılın sonlarında, floksera hastalığı nedeniyle Avrupa'da şarap üretiminin çok azaldığı bir dönemde, Osmanlı İmparatorluğu'ndan Avrupa'ya büyük miktarlarda şarap ihraç edilmiştir. Şarap üretimine getirilen son yasak, 1920 yılında Kurtuluş Savaşı sırasında olmuş, şarabın yurdumuzdaki çalkantılarla dolu tarihinin istikrarlı bir döneme girmesi ancak, 1923'de Cumhuriyetin ilanından sonra mümkün olabilmiştir. O tarihe kadar gayrimüslim azınlık tarafından yürütülen şarap üretimine, Türk girişimciler de ilgi duymaya başlamış ve ilerleyen yıllarda çeşitli üretim tesisleri kurulmuştur.

1929 yılında Cenap And tarafından Ankara'da kurulan Kavaklıdere Şarapları, sözkonusu dönemde özel sektör tarafından kurulan ilk önemli şarap üretim tesisi olmuştur.

Osmanlı İmparatorluğunun son dönemlerinde "Duyunu Umumiye"ye bırakılan alkollü içkiler inhisarının, 1932 yılında kurulan "İnhisarlar Umum Müdürlüğü"ne verilmesini takip eden yıllarda, sözkonusu kurumun yurdun pek çok köşesinde açtığı fabrikalar ve deneme şarapevleri, ülkemizdeki şarap üretiminin geliştirilmesine önemli katkıları olmuştur. 1941 yılında "Tekel" adını alan idare, bir taraftan Tekirdağ, İzmir, Ürgüp, Ankara, Gaziantep, Elazığ ve Kilis'te kurduğu fabrikalar ile şarap üretimine katkıda bulunurken, diğer taraftan da şarap üreten işletmeleri denetleme ve şarap ithalatı konusunda izinler verme yetkisini elinde tutmuştur. Günümüzde şarap üretimi, iç ve dış ticareti, dağıtımı ve fiyatlandırılması ile ilgili izin, izleme ve denetim yetkisi "Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu"na yürütülmektedir.

Diğer taraftan 02.06.2003 tarihinde Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret A.Ş.'ne dönüştürülen Tekel Alkollü İçkiler Müessesesi, 27.02.2004 tarihinde de Nuro, Limak, Özalp ve Tütsab konsorsiyumuna ait Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret A.Ş.'ne satışı yapılarak özel sektöre devredilmiştir. Bu devirle birlikte Tekel'e ait diğer alkollü içki tesisleri ile birlikte yukarıda sıralanan 7 adet içmelik ve rakı yapımına yönelik sumalık şarap üretim tesisi de Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret A.Ş.'ne geçmiştir. Ülkemizde şarap sektörünün gelişiminde önemli katkıları bulunan Tekel, 90 yıllarda Türkiye'deki içmelik şarap üretiminin yaklaşık %40'ını gerçekleştiriyordu. Özelleştirme çalışmalarının başlaması ile birlikte Tekel'in şarap üretiminde önemli azalmalar kaydedilmiş ve 2003 yılı itibarıyla bu oran %7,4 seviyesine kadar gerilemiştir. Bu devirle birlikte şarap üretiminde Türkiye'deki en büyük kurulu kapasiteli firma konumuna yükselen Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Ticaret A.Ş.'nin, önümüzdeki yıllarda sektörün önemli oyuncularından biri olması beklenilmektedir.

Türkiye'nin modern şarap teknolojisi kullanma konusunda, özellikle son 15 yıl içerisinde önemli mesafeler kat ettiği görülmektedir. Şarap stabilizasyonu için

şırada gerekli önlemleri almak üzere modern yöntemler uygulanmaya başlanmış ve fermantasyonda kontrollü fermantasyon imkanları sağlayan modern fermantörler kullanılmaya başlanmıştır. Anaerobik (havasız) fermantasyon koşulları altında aromatik, kaliteli şaraplar üretme olanaklarına sahip olunmuştur. Günümüzde ülkemizde üretilen şaraplar, inorganik ve biyolojik bulanıklar yapacak maddelerden arındırılarak, stabil ve olgun hale getirilerek, hijyenik koşullarda şişelenebilmektedir.

## **2.2. Sektörün Mevcut Durumu**

Şarap sektöründe faaliyet gösteren firmaların coğrafi bölgeler itibariyle dağılımına bakıldığında iklim ve toprak koşulları bakımından bağcılığa çok müsait olan Marmara Bölgesi, Ege ve İç Anadolu'nun öne çıktığı görülmektedir.

Türk şaraplarının %40'ının üretildiği Marmara Bölgesi'nde, Tekirdağ ili ve özellikle Mürefte kasabası, ülkemiz şarapçılığı için en önemli merkezlerden birisidir. Mürefte'de bir taraftan, bir zamanlar Rumlara ait olan küçük şaraphanelerde halen bu gelenek sürdürülürken, diğer taraftan da Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş., Kutman Gıda ve Tic. A.Ş., Osman Latif Aral Şarapçılık İşletmesi, Gülor Tarım Ür. Meşrubat San. ve Tic. Ltd. Şti. gibi sektörün kurulu kapasite bakımından irili ufaklı çeşitli firmaları faaliyet göstermektedir. Bu merkezde üretilen şaraplarda en çok Marmara Bölgesinde yetiştirilen Semillon ve Cinsaut gibi yabancı sepajlar ile Yapıncak (beyaz), Adakarası ve Papazkarası (kırmızı) gibi yerli üzüm çeşitleri kullanılmaktadır.

Türk şarapçılığında son dönemlerde önem kazanan diğer bir merkez ise Marmara Bölgesi'nin batısında yer alan Gelibolu Yarımadasıdır. Türk şarapçılığında yeni bir döneme imzasını atan bağlara ev sahipliği Gelibolu Yarımadası özellikle yabancı sepajların üretimde kullanıldığı bir merkez olarak dikkati çekmektedir. 1990'lı yılların başlarında, Nilkut firması tarafından kurulan Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot ve Sauvignon Blanc bağları Türkiye'de, dünyaca tanınan asil sepajların yetiştirilmesi aşamasında atılan

önemli bir adımdır. Söz konusu çeşitlerden üretilen şaraplar 1990'lı yılların sonlarından itibaren piyasaya sürülmüştür.

Ege Bölgesi daha çok sofralık ve kurutmalık üzüm çeşitlerinin egemen olduğu bir bölge olsa da, Türkiye şarap üretiminin %20'sini gerçekleştirmesi ile dikkati çekmektedir. Ege Bölgesi'nin en ünlü ve önemli şaraplık üzümü Muscat ailesinin bir üyesi olan ve İzmir dolaylarında yetişen "Misket"tir. Bölgede yetiştirilen diğer çeşitler ise Carignane, Grenache, Merlot ve Cabernet Sauvignon ve Semillon gibi yabancı kökenli üzümler ile Çalkarası ve Sultaniye gibi yerli çeşitlerdir. İzmir'de kurulu Sevilen Şarap San. A.Ş. ve Denizli'de bulunan Pamukkale Şarapçılık San. ve Tic. A.Ş., bölgenin önemli şarap üreticisi firmalarındandır. Ege Bölgesinde ayrıca şarapçılıkta ün yapmış, daha çok geleneksel yöntemlerle ev şarabı üreten eski Rum köyleri mevcuttur. Bunlardan ilk akla gelenler, İzmir'in Selçuk İlçesine bağlı Şirince köyü ve Kuzey Ege'de bulunan Bozcaada'dır.

İç Anadolu Bölgesi, ülkemizin şarapçılık açısından değer taşıyan, biri beyaz diğeri kırmızı iki önemli üzüm çeşidinin (Emir ve Kalecik Karası) vatanıdır. Emir özellikle Kapadokya yöresinde yetişen ve çok kaliteli şarap veren, ancak gün geçtikçe bağ alanı daralan, beyaz bir üzüm çeşididir. Kapadokya yöresinin kapasite büyüklüğü bakımından öne çıkan üretim tesisi ise Turasan Şarapçılıktır. 1943 yılından bu yana bölgede faaliyet gösteren Turasan, Türkiye'nin turistlerce en fazla ziyaret edilen şaraphanesidir. Kapadokya'nın şarapçılık alanındaki diğer bir sembolü Ürgüp'te 1943 yılından bu yana düzenlenen Uluslararası Şarap Yarışmasıdır. Uluslararası Bağcılık ve Şarapçılık Ofisinin onayı ile organize edilen bu yarışmanın amacı, yabancılara Türk şarabını, yerli üreticilere de yabancı şarapları tanıma fırsatı vermektir.

Kalecik Karası ise Ankara çevresinde, özellikle adını aldığı Kalecik köyünde az miktarda yetişen kırmızı bir üzüm çeşididir. Türkiye'nin en büyük şarap üreticilerinden olan Kavaklıdere Şarapları A.Ş.'nin yaptığı çalışmalar sonucunda, Kalecik Karası şarabı son yıllarda ülkenin en çok aranan şaraplarından biri olmuştur. Esasen "Anadolu üzümünden Anadolu şarabı"



prensibine sadık kalmaya çalışan ve bu ilke doğrultusunda şaraplarında yerli çeşitleri kullanan Kavaklıdere Şarapları A.Ş., aynı zamanda Türkiye’de primeur şarap geleneğini ilk uygulayan üreticidir.

Karadeniz Bölgesi, yağışlı geçen yaz ayları nedeniyle şaraplık üzüm yetiştirilmesi pek müsait bir bölge olarak değerlendirilmez. Ancak Tokat ve Amasya dolaylarında yetişen Narince buna bir istisna oluşturur. Yıllandırılmaya uygun, kaliteli sek ve dömisek şaraplar veren bu beyaz çeşidin bölgedeki en büyük üreticisi, Tokat ilinde kurulu bulunan ve Dimes Gıda San. Ve Tic. A.Ş. bünyesinde faaliyet gösteren Diren Şarapçılık’tır.

“Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu”na 2004 yılı sonu itibariyle, şarap üretim izni verilmiş tesis sayısı 68’dir. Ancak kurulu kapasitenin %70 gibi önemli bir bölümünü yedi adet tesis oluşturmaktadır. Türkiye’de şarap üretimi gerçekleştiren firmalar, 2004 yılı sonu itibariyle kurulu kapasiteleri ve bulunduğu iller Tablo 3’de verilmektedir.

**TABLO 3: ŞARAP ÜRETİMİ GERÇEKLEŞTİREN FİRMALAR**

ÜRETİCİ FİRMA	İLİ	KURULU KAPASİTE (Litre/yıl)
Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. Tekirdağ Fab.	Tekirdağ	21.342.600
Kavaklıdere Şarapları A.Ş.	Ankara	14.329.715
Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş.	Tekirdağ	12.514.896
Sevilen Şarap San. A.Ş.	İzmir	7.000.000
Yazgan Şarapçılık San. Tic. A.Ş.	İzmir	4.553.000
Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. Elazığ Fab.	Elazığ	4.284.000
Taskobirlik	Nevşehir	3.475.000
Pamukkale Şarapçılık San.ve Tic. A.Ş.	Denizli	2.628.090
Küp Şarapçılık Fer. Gıda San.ve Tic Ltd. Şti.	Denizli	2.200.000
Turasan Şarapçılık A.Ş.	Nevşehir	2.000.000
Talay Şarap A.Ş.	Çanakkale	1.869.800
Mey Alkollü İçkiler San. ve Tic. A.Ş. Ürgüp Fab.	Nevşehir	1.225.777
Atatürk Orman Çiftliği Şarap Fab.	Ankara	1.206.065
Ataol Bağcılık ve Şarapçılık Koll. Şti.	Çanakkale	1.117.847
Şarköy Çiftlik Market – Gökhan Küçük	Tekirdağ	1.000.000
Diğer		14.886.209
<b>TOPLAM</b>		<b>95.632.999</b>

Kaynak: (1) VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı İçki Sanayii Komisyonu Şarap Sanayii Alt Komisyon Raporu.

(2) TAPDK Verileri.

(3) Firma Bilgileri.

Ülkemizde kurulu şarap üretim tesislerinin 2004 yılı sonu itibariyle toplam kurulu kapasitesinin, 95 milyon litre/yıl düzeyini geçtiği görülmektedir. Ancak yukarıda da belirtildiği gibi toplam kurulu kapasitenin önemli bir bölümünü sınırlı sayıda firma oluşturmaktadır. Türkiye’deki şarap üretim tesislerinin yaklaşık %78’inin kurulu kapasitesi, bir milyon litre/yıl düzeyinin altında bulunmaktadır.

Dünya şarap üretiminde öne çıkan ülkelerde de küçük kapasiteli üreticilerin yaygın olduğu görülmektedir. Ancak şarap içme geleneğinin de yaygın olduğu bu ülkelerde, lokal olarak üretilen şarapların her zaman tüketicisi bulunmakta iken, Türkiye gibi şarabın daha çok büyük şehirlerde ve belirli bir kesim tarafından tüketildiği ülkelerde ise küçük ölçekli üreticilerin bu pazarlarda kendilerine yer bulmaları çok zordur. Ülkemizde bu sorunu aşmak isteyen yerel üreticilerin daha çok turizm sektörüne yöneldikleri ve bu kesimin taleplerine cevap verdikleri görülmektedir.

“Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu”ndan alınan bilgilere göre önümüzdeki dönemlerde devreye girmek üzere tesis kurma veya üretim izni verilmiş firmanın kapasiteleri dikkate alındığında, toplam sektör kapasitesinin muhtemel gelişiminin Tablo 4’deki gibi olması beklenilmektedir.

**TABLO 4: ŞARAP ÜRETİM KAPASİTESİNİN MUHTEMEL GELİŞİMİ (LİTRE)**

Yıl	Mevcut Kapasite	Eklenecek Kapasite	Kümülatif Kapasite
2005	95.632.999	3.128.070	98.761.069
2006	98.761.069	229.500	98.990.569

KAYNAK : TAPDK.

Yukarıdaki tablodan da görülebileceği gibi “Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu”ndan izin almış olan yatırımların realize olması durumunda, şarap üretim kapasitesinin 2006 yılı sonu itibariyle 100 milyon litre/yıl düzeyine oldukça yaklaşması beklenilmektedir.

### 3. ÜRETİM

#### 3.1. Üretim Yöntemi

Şarap üretim metodunda bugün dünyada uygulanan iki temel yöntem bulunmaktadır. Bunlardan birincisi uzun zaman alan, mümkün olduğunca az değişiklik ile fermantasyonun kendiliğinden gelişen bir süreç içerisinde oluşması anlayışına dayanmaktadır. Bu yöntemde üretim sürecinin bütün aşamalarında geçecek zamanın uzamasının bir sakıncası görülmemekte, aksine sürenin uzamasına gayret sarf edilmektedir. Bordo yöntemi adı verilen bu yöntem, daha çok şatoların uyguladıkları sistemdir. Modern yöntem adı verilen ikinci sistemde ise temel prensip, şarabı mümkün olan en kısa sürede stabil hale getirmek ve olgunlaştırmaktır.

Fransa gibi dünya şarap üretiminde öne çıkmış bazı ülkelerde chateau (şato) sistemi yaygındır. Bu sistem, bir şato ya da evin etrafındaki bağlarda yetiştirilen üzümlerden şarap yapılması esasına dayanır. Her şatonun sınırlı bağlarında en iyi sonucu verecek üzümler yetiştirilmekte, başka bağlardan alınmış üzümler kesinlikle üretimde kullanılmamaktadır. Ancak şatonun bağında yetiştirilen ve birbirini tamamlayan üzüm çeşitleri harmanlanabilmekte ve üretilen şaraba şatonun adı verilmektedir.

Üretilen şarabın kalitesini belirleyen faktörlerin başında üretimde kullanılacak üzümün özellikleri gelmektedir. Bu nedenle çeşitli kaynaklarda bağbozumu, şarap üretimindeki aşamalara dahil edilmektedir. Üzümün hasatından şarap üretimine kadar geçen aşamalar aşağıda sıralanmaktadır:

**Hasat (Bağbozumu):** Üzümlerin olgunlaştıktan sonra toplanması işlemidir. Şarabın kalitesi ve cinsi kullanılan üzümün doğru zamanda hasat edilmesi ile direkt olarak ilgilidir. Üzümler olgunlaştıkça içerdikleri şeker miktarı arttığı için hasatın üretilen şarabın cinsine uygun zamanda gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Şarabın içindeki alkol, üzümün şekerinden oluştuğundan, 11 derecelik alkol elde edebilmek için üzümdeki şekerin belli bir seviyeye gelmesi

gerekmektedir. Bu nedenle hasat zamanının doğru tespit edilebilmesi ve bunun için de üzümün olgunlaşma döneminin kesin ölçümlerle belirlenmesi gerekmektedir. Hasat zamanını tespit edebilmek için örnekler alınarak üzümlerin asit ve şeker miktarı ölçülmektedir. Diğer yandan hasat elle yapılmalı ve bozulmuş, ekşi ve küflenmiş üzümler ayrılmalıdır.

***İşletmeye Nakil:*** Bu aşamada dikkat edilecek en önemli nokta, üzümlerin fabrikaya getirilmesinde oksijenle bozulmaması, ezilmemesi ve kirlenmemesi ile ilgili olarak gerekli önlemlerin alınmasıdır. Bu amaçla hasat edilen üzümler kasalara konularak, mümkün olan en kısa süre içinde ve en az hasar görecektir şekilde işletmelere nakledilmelidir.

***Sap Ayırma ve Ezme:*** Üzümün veya o üzümün işleneceği şarabın niteliğine göre sap ayırma işleminin yapılıp yapılmamasına karar verilebilir. Kırmızı şarapların burukluğunu veren tanen maddesinin sapta çok yoğun olarak bulunması nedeniyle, genellikle siyah üzümler saplarından ayrılmadan direkt olarak ezme işlemine alınırlar. Beyaz üzümler ise bazı istisnalar dışında saplarından ayrıldıktan sonra üretime geçilmektedir.

Bu aşamada üzümler önce taşıyıcılar yardımı ile üzüm değirmeninin hunisine dökülür. Üzüm değirmeninde salkım saplarını danelerden ayıran 600-1200 devir/dakika hızla dönen pedallar bulunmaktadır. Değirmenin üst kısmında saplarından ayrılan daneler, alt kısımda üzeri lastik kaplı merdaneler arasından geçerek ezilir ve değirmenin en altındaki mayşe (şıralı cibre) toplama haznesine gelir. Ezmede amaç, presleme (sıkma) işlemi sırasında daha iyi şıra elde edebilmek için, üzüm kabuğunun çatlatılmasıdır. Danelerin ezilmesi et kısmının parçalanacağı, buna karşılık çekirdeklerin kırılmayacağı şekilde yapılmalıdır. Bazı üzüm değirmenleri mayşe pompası ile kombine şekilde yapılmıştır. Ezilerek altta toplanan üzüm mayşesi, burada bulunan pompa ile prese gönderilir. Eğer herhangi bir nedenle presleme işlemi gecikecekse mayşe kükürtlenmeli ve zararlı mikroorganizmaların çalışması önlenmelidir.

**Maserasyon:** Ezilmiş üzüm tanelerinin, şırası ile birlikte belirli sürelerde bekletilmesi işlemine denir. Bu işlem kırmızı ve roze şarap yapımında, kabuk hücrelerinde bulunan renk ve burukluk veren tanen maddelerinin, beyaz yapımında ise aromatik maddelerin şıraya geçmesi için uygulanmaktadır. Cibre fermantasyonu da denilen bu işlem, normal koşullarda 5-6 gün sürer. Bu sürenin geçirilmesi durumunda tanen miktarı artacağından, daha uzun bir dinlendirme süresi gerekir. Günümüzde mayşenin erken preslenmesi yönünde bir eğilim bulunmaktadır. Bu durum şarabın daha az tanen ve renk maddesi içermesine karşın daha çabuk olgunlaşmasını sağladığı için yaygın olarak kullanıldığı ifade edilmektedir.

Preslemeden önce şıra alma amacıyla döner delikli silindir şeklindeki düzeneklerden yararlanır. Böylece şıranın bir kısmı önceden ayrıldığından preslerin kapasitesi artırılmış olur. Mayşeden şıranın ayrılması amacıyla basit eleklenme düzenleri de kullanılabilir.

**Presleme:** Üzüm suyunun (şırasının) elde edilebilmesi için pres makinelerinde üzümün sıkılması işlemidir. Sıkma işlemi çok hızlı olursa iyi şıra elde edilemeyeceğinden, işlem mümkün olduğunca yavaş gerçekleştirilir.

Ezilen veya kısmen şırası alınmış mayşe, preslerde sıkılarak şırası alınır. Tesisin büyüklüğü ve kullanılan teknolojiye bağlı olarak, el presleri, hidrolik presler, hava basınçlı presler, mekanik sıkma düzenli presler ve sürekli işler vidalı presler gibi değişik pres çeşitleri kullanılabilir.

Preslerde sıkma sırasında henüz basınç uygulanmadan kendiliğinden akan şıra, "ilk şıra" olarak adlandırılır. Birinci presleme ile "ikinci şıra", ikinci presleme ile de "üçüncü şıra" elde olunur. Bu şıralar tat ve bileşim yönünden birbirinden farklıdır. İlk şıra ve birinci pres şırası tat yönünden yumuşak olup, şeker ve asitçe daha zengindir. Daha sonra elde olunan şıralar ise kabuklardan fazla miktarda tanen ve diğer maddeler geçtiği için göreceli olarak kaba bir tatta olurlar. Kaliteli şarap üretiminde farklı parti şıraları, birbirinden ayrı işlenmektedir. Bu tip üretimde, genellikle ilk şıra ve birinci pres şırası beraber,

diğer pres şıraları da ikinci kalite olarak birlikte fermantasyona bırakılır. Ancak kalitenin önem arz etmediğı durumlarda, tüm şıralar birlikte işlenebilmektedir.

Presleme işlemi ile elde edilen şıralar, fermantasyondan önce “kükürtleme” işlemine tabi tutulur. Böylece üretime alınıncaya kadar beklemiş ve presleme işlemi ile ezilmiş üzümlerin üzerindeki mikroorganizmaların, fermantasyon sırasında oluşabilecek olumsuz etkileri ortadan kaldırılmış olur. Presten akan şıra, açık tekne ve kaplarda bekletilmeden ve hava ile fazla temasa imkan vermeden kükürtlenmelidir.

**Şıra Çökeltme (Tortu Alma):** Kükürtlenen şıra, “tortu alma” işlemi için fiçı veya beton tanklara doldurulur ve 12-24 saat bekletilir. Böylece şıradaki bulunan süspansiyon durumundaki katı maddeler ve kükürt dioksitin etkisi ile ölen veya etkisiz hale gelen mikroorganizmalar tortu halinde kabın dibine çökerek şıradan ayrılması sağlanır. Tortu alma işleminde tesisin kullandığı teknolojiye bağlı olarak santrifüjler de kullanılabilir. Şarap üretiminde kullanılan santrifüjler, nozzle sistem adı verilen ve belirli aralıklarla biriken tortuyu dışarı atabilen santrifüjlerdir. Böylece şarapta sonradan oluşacak tortu miktarı da yarıya indirilmiş olmaktadır. Bu işlem yapılmadığı takdirde şıra, fermantasyon tankına bulanık gider ve istenmeyen kaba aromalar ortaya çıkar. Tortu alma işlemi ile daha üstün aromaya sahip kaliteli şaraplar elde edilmektedir. Tortu alma işlemi sırasında fermantasyon başlamamalı ve böylece tortunun dibe oturmasını önlememelidir.

**Fermantasyon:** Şıranın şaraba dönüşmesi işlemidir. Üzümün içinde doğal olarak bulunan şeker, şarap mayaları tarafından alkol (etil alkol) ve karbondioksit gazına dönüştürülür ve böylece üzüm şırası şarap haline geçmiş olur. Şarap mayaları, şeker besin maddesi olarak kullanılır ve ortamda şeker kalmadığı zaman mayaların aktiviteleri de durur. Böylece alkol üretimi ve fermantasyon da bitmiş olur. Sek (içinde şeker bulunmayan) şaraplar bu şekilde oluşmaktadır. Fermantasyon bir süre devam ettikten sonra dışarıdan müdahale ederek mayaların yaşamaları, dolayısıyla ortamda hâlâ şeker bulunduğu halde alkol üretmeleri engellenebilir. Bunun için sıcaklığın birden düşürülmesi

yeterlidir. Yarı tatlı ve tatlı şarapların üretimi de bu şekilde gerçekleştirilmektedir. Fermantasyon işleminin aşamaları şöyle özetlenebilir:

Tortu alma işleminden sonra şıra, önce açık bir tekneye aktarılarak biraz hava alması sağlanır ve buradan fermantasyon tankına pompalanır. Böylece kükürtleme ile oksijensiz kalmış olan şıraya, mayanın gelişebilmesi için gerekli olan oksijen verilmiş olur. Tortu alma işlemi uygulanmış şıralarda fermantasyon, mutlaka kükürtte alıştırılmış maya ile yapılmalıdır. Aksi taktirde fermantasyonun gecikmesine neden olmaktadır. Şıraya fermantasyondan önce asit ilave edilmesi, dinlendirme sırasında ilave etmeye göre daha düzgün bir fermantasyon ve dolayısıyla daha kaliteli şarap elde edilmesini sağlar.

Şıraya fermantasyonda %2 kadar saf maya verilmesi genel kabul görmüş bir uygulamadır. Şarabın çeşit ve kalitesine bağlı olarak bazı değişiklikler olabilmekle birlikte ideal fermantasyon sıcaklığının 10-16°C olduğu belirtilmektedir. Genel olarak 21°C üzerindeki fermantasyon sıcaklığı, tat, aroma ve bukeye zarar vermektedir. Fermantasyonda oksidasyon ve aroma kaybını önlemek için kapalı, paslanmaz çelik veya benzeri tankların kullanılmasının olumlu sonuç verdiği ifade edilmektedir.

***Kolaj (durultma, inceltme, çökeltme):*** Elde edilen şarapların şişelenmeye hazırlanması işlemlerinin ilk aşamasıdır. Fermantasyonu biten şaraplar görüntü olarak bulanıktır ve bazen keskin bir tada sahiptir. Durultma, şaraplara görüntü ve tat açısından olumsuz etkileri olan organik maddelerin çöktürülerek şaraptan ayrıştırılması işlemidir. Böylece şaraplar hem tat, hem de görüntü açısından şişelenmeye uygun hale gelir.

Fermantasyon bitince şarap kolaj işlemi için hemen aktarılmalıdır. Aktarma, şarabın nakil, durultma veya diğer nedenlerle başka bir tanka sevk edilmesidir. Aktarma zamanı esas olarak Kasım, Aralık veya Ocak başı olmakla birlikte sıcak mahzenlerde sözkonusu tarihlerin bir süre sonrasına bırakılmaktadır. Birinci aktarmanın zamanı sek şaraplarda pratik olarak, ortamda şeker kalmadığı andır. Bazı durumlarda şarapta şeker kalmış olmasına rağmen,

fermantasyon durur ve maya çöker. Sıcak bölgelerde ve yüksek şekerli şıralarda bu durum görülebilir. Bu durumlarda zaman geçirilmeden şarap aktarılmalıdır. Ancak bazen az şeker kalmış şaraplarda fermentasyonun durması halinde tortuyu karıştırarak mayayı çalıştırmak mümkün olabilmektedir. Birinci aktarmadan 4-8 hafta sonra şarap durulunca ikinci aktarma yapılır.

Birinci aktarma aşamasında durulmuş olan şarap, ikinci aktarma ile birlikte tekrar bulanır. Ancak kısa bir süre sonra tekrar durulmaya başlar ve oluşan tortu dibe oturur. Bu tortu aktarma sırasındaki oksidasyonla çözünmez hale geçen maddeler, şarap taşı ve mayadan oluşur. İkinci aktarma, ülkemizde havaların henüz ısınmadığı Şubat ayı veya Mart başında yapılır. Eğer şarapların dinlendirilmesine devam ediliyorsa sonbaharda şarap üçüncü kez aktarılır. Bundan sonra yılda bir kez aktarma yeterlidir. Aktarma işlemi, şarabın olgunlaşmasına yardımcı olmakla birlikte, fazla aktarma şarabın aşırı oksidasyonunu, tat ve aromanın yavanlaşması gibi olumsuz sonuçlara da neden olabilir. Aktarmalar sırasında ayrılan tortuda %50-60 kadar şarap kalmaktadır. Günümüzde separatör ve vakum filitreler kullanılarak bu şarap alınabilmektedir.

Aktarma sırasında uygulanacak havalandırma ile şarapta bulunan istemeyen kokular uzaklaştırılabilir. Ancak aşırı havalandırmanın da şaraba zarar vereceği göz önünde tutulmalıdır.

Şarapların dinlendirilmesinde mahzen sıcaklığı yaklaşık 12°C civarında bulunmalı, yaz ve kış sıcaklık farkı ise 5°C'tan fazla olmamalıdır. Uygun nispi nem miktarı da %75'dir. Dinlendirme sırasında tanklar tam dolu tutulmalı, şarabın oksijenle temasına izin verilmemeli ve gerekirse karbondioksit veya azot gazı uygulanmalıdır. Büyük tanklarda eskime daha yavaş ilerlediği için dinlendirmenin son aşamaları meşe fiçiler gibi daha küçük kaplarda yapılmalıdır.



Sek şaraplar fermantasyon ve dinlendirmeden sonra şeker katılarak tatlandırılabilir. Şarabın olgunlaşmasında kaliteli üzüm konsantratları tatlandırma amacı ile kullanılabilir.

Şarapların şişelere doldurularak mantarlanabilmesi için olgunlaşmasının tamamlanmış olması gerekmektedir. Her şarabın farklı bir olgunlaşma (eskitme) süresi vardır. Olgunlaşma süresi tamamlanmış olan şaraplar, çeşitli filtrasyonlardan geçirilir.

**Soğutma, Kristallenme, Filtrasyon:** Kolaj ile şarapta bulanıklık yapan ya da yapabilecek tüm maddelerin uzaklaştırılması mümkün değildir. Şarap şişelendikten sonra eğer uygun sıcaklıkta saklanmazsa, şişe içinde şarap taşı oluşabilir. İleride oluşabilecek bu tortuyu önleyebilmek için kolaj işleminden sonra şarap -5 dereceye soğutulularak bir süre bekletilir. Filtrasyon işlemi, şarabın berraklaştırılması ve kaba partiküllerden arındırılması için yapılmaktadır. Soğuk ortamda, ilerde şarabın uygun koşullarda saklanmaması sebebiyle çökelti yapabilecek tüm maddeler çöker ve filtrasyon ile bu çökeltiler şaraptan uzaklaştırılır.

**Son Filtrasyon:** Şişeleme işlemine kadar şarap dinlendirilerek, en son filtrasyonları ve kontrolleri yapılır. Şişeleme öncesi filtrasyon ile şarapta kalabilecek maya ve bakteriler de şaraptan uzaklaştırılır

**Şişeleme:** Şarap üretiminin son aşaması olan şişelemede en önemli nokta şişe ve mantar kalitesidir. Şarabın en büyük düşmanı oksijen olduğu için, mantarlama işlemi karbondioksit gazı altında yapılmalıdır. Şişelenen şaraplar, mantarların genişleyerek şişe boyuna iyice oturabilmesi için bir süre dik olarak bekletildikten sonra, ters ya da yatık bir şekilde saklanmaya alınırlar.

### 3.2. Türkiye Şarap Üretimi

Türkiye’de üzüm üretimi Ege bölgesinde yoğunlaşmıştır. 2003 yılı itibariyle Türkiye’deki toplam bağ alanlarının %30,6’sını oluşturan bu bölgede, üzüm üretiminin %41,2’si gerçekleştirilmiştir. Üzüm üretiminde öne çıkan diğer bölgeler ise sırasıyla G.Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Akdeniz’dir. Ege Bölgesinde şaraplık üzüm yetiştiriciliğinde göze çarpan yöreler Denizli ilinin Çal ve Bekilli ilçeleri ile İzmir’in Seferihisar, Menderes ve Çeşme ilçeleridir.

Türkiye bağ alanları ve üzüm üretimi açısından dünyanın önde gelen ülkelerinden birisidir. 2003 yılı itibariyle ülkemizde 530.000 hektarlık alanda üzüm üretimi yapılmıştır. Sözkonusu 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.

Türkiye’de yetiştirilen ve şarap üretimi için uygun üzüm çeşitleri şunlardır; Clairette, Pinot Chardonay, Riesling, Semillon, Bornova Misketi, Narince, Emir, Gamay, Hasan Dede, Pinot Noir, Papaz Karası, Karasakız, Ada Karası, Cabarnet Sauvignon, Boğazkere, Öküz Gözü, Carignane, Kalecik Karası, Grenache, Beylerce, Merlot, Yapıncak, Vasilaki, Cinsaut, Karalahana, Burdur Dimriti, Horoz Karası, Dökülgen, Çal Karası, Alicante, Dimrit, Sergi Karası, Kabarcık, Kuntra (Karasakız), Bouschet.

Yukarıda sıralanan üzüm türlerinin yetiştirildikleri bölgelere göre dağılımı da şöyledir:

<b>BÖLGELER</b>	<b>BEYAZ</b>	<b>KIRMIZI</b>
<b>Marmara Bölgesi</b>	Clairette Pinot Chardonnay Riesling Semillion Beyletce Yapıncak Vasilaki	Pinot Noir Adakarası Papazkarası Kuntra Gamay Karalahana Cinsaut
<b>Ege Bölgesi</b>	Semillion Bornova Misketi	Carignane Çal Karası Grenache Merlot Cabernet Sauvignon Alicante Bouschet
<b>Karadeniz Böl.</b>	Narince	Öküzgözü Boğazkere
<b>İç Anadolu Böl.</b>	Emir Hasandede	Kalecik Papazkarası Dimrit
<b>Akdeniz Bölgesi</b>	Kabarcık Dökülgen	Sergi Karası Burdur Dimriti
<b>Doğu Anadolu</b>	Narince Kabarcık	Öküzgözü Boğazkere
<b>G. Doğu Anadolu</b>	Dökülgen Kabarcık Rumi	Horoz Karası Öküzgözü Boğazkere Sergi Karası

Ülkemiz şaraplık üzüm yetiştiriciliğinde çeşit sayısının sınırlı, üretim miktarı ve kalitesinin ise yetersiz düzeylerde bulunması nedeniyle, şarap üreticisi bazı firmaların, bağcılık alanına yönelerek şarap üretimine uygun üzüm yetiştirmeye başladıkları görülmektedir. Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş. öncülüğünde 1990'lı yıllarda faaliyete geçen Nilkut Ltd. Şirketi'nce Saros Körfezi'nde kurulan Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot ve Sauvignon Blanc bağları, bu konudaki çabalara güzel bir örnektir.

Dünyadaki trende paralel olarak ülkemizde de kaliteli şaraba ilginin artması, bazı yabancı şaraplık üzüm çeşitlerinin Türkiye'ye getirilerek üretimine

başlanılması ve turizmde yaşanan gelişmeler gibi çeşitli faktörlerin etkisiyle, son yıllarda şarap üretiminde artış kaydedilmiştir.

Türkiye'nin gerçekleştirdiği şarap üretim miktarlarının yıllar itibariyle gelişimi Tablo 5'de verilmektedir.

**TABLO 5: ŞARAP ÜRETİM MİKTARLARININ YILLAR İTİBARIYLA GELİŞİMİ (BİN LİTRE)**

Yıllar	Üretim Miktarı
1996	43.000
1997	46.000
1998	45.000
1999	46.000
2000	46.500
2001	47.400
2002	48.100
2003	51.300
2004*	57.100

KAYNAK : Yıllık Programları Destek Çalışmaları, DPT.

(\*): Tahmin

Şarap üretiminin 1996-2004 döneminde yıllık ortalama %3.61 oranında artış gösterdiği görülmektedir. Tablodaki rakamların gelişimi incelendiğinde, 1997 – 2002 yılları arasında 45.000-48.000 milyon litre arasında gerçekleşen şarap üretiminin esasen son iki içerisinde bir hareketlenme gösterdiği dikkati çekmektedir. Üretim miktarında kaydedilen bu artışlar sonucunda sektördeki ortalama kapasite kullanım oranının 2004 yılı itibariyle %60 düzeyine yükseldiği tahmin edilmektedir.

31 Aralık 2004 tarihi itibariyle “Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu”na 49 firma tarafından üretilmiş, 846 farklı marka ve/veya şişe büyüklüğündeki şarap çeşidine satış izni verilmiş olup, 174 adet ile Kavaklıdere Şarapçılık A.Ş., ilk sırada yer almaktadır. Kavaklıdere Şarapçılık A.Ş.’nin ayrıca ithal ederek satışa sunduğu 5 adet şarap çeşidi bulunmaktadır. Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş. 81 adet farklı çeşit ile bu konuda Kavaklıdere Şarapçılık A.Ş.’nin ardından ikinci sırada yer almaktadır.

Piyasadan gelen talepler doğrultusunda özellikle son yıllarda piyasaya sunulan şarap çeşidinde önemli artışların kaydedildiği görülmektedir.

## 4. DIŞ TİCARET

### 4.1. İhracat

90'lı yılların başında Türkiye'nin yıllık şarap ihracatı 2 milyon ton civarında gerçekleşirken, günümüzde bu rakam ortalama 5 milyon ton seviyesine yükselmiştir. Şarap ihracatında kaydedilen bu artışta, üretim kalitesinde sağlanan gelişmelerin yanı sıra Türkiye'nin en önemli şarap ihraç pazarlarını AB ülkelerinin oluşturması nedeniyle Gümrük Birliği'ne girilmesinin önemli bir rol oynadığı düşünülmektedir.

Türkiye'nin yıllar itibariyle gerçekleştirdiği şarap ihracat miktarları ve ihracatın parasal karşılıkları Tablo 6'da verilmektedir.

**TABLO 6: TÜRKİYE'NİN YILLAR İTİBARIYLA ŞARAP İHRACATI**

Yıllar	Miktar (1.000 litre)	Değer (1.000 \$)
1999	4.334	7.381
2000	5.868	6.132
2001	4.833	5.230
2002	8.284	6.118
2003	4.797	7.303

**KAYNAK : Dış Ticaret Müsteşarlığı, Ebim Kayıtları**

Türkiye'nin şarap ihracat miktarının, tablodaki yıllar içerisinde önemli oranlarda dalgalanma gösterdiği göze çarpmaktadır. Bunun en önemli nedeni dünya şarap ticaretinde yoğun bir rekabetin yaşanması ve Türkiye'nin geleneksel olarak şarap ihraç eden bir ülke olmaması nedeniyle uluslararası piyasalarda oturmuş bir payının bulunmamasıdır.

Şarap ihracatımızın gelişimi ile ilgili olarak dikkat çeken diğer bir nokta ise 2003 yılında ihracat miktarının, bir yıl öncesine göre %42 oranında azalmasına karşın ihracatın parasal karşılığının %19.4 oranında artış göstermesidir. Bu durum Türkiye'nin şarap ihracatı içerisinde yıllardır en önemli kalemi oluşturan sofralık şarabın payının azalmakta olduğunun bir göstergesi niteliğindedir.

Türkiye'nin şarap ihracatının ülkeler itibariyle dağılımına bakıldığında, Almanya'nın ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Almanya'nın toplam şarap

İhracatımız içerisindeki payı yaklaşık olarak %30 düzeyinde bulunmaktadır. Almanya'nın ardından Belçika ve Fransa sıralanmakta, bu üç ülkenin toplam ihracat içerisindeki payı da yaklaşık %70 seviyesine ulaşmaktadır. Türkiye'nin şarap ihracatında öne çıkan diğer ülkeler ise Hollanda, Avusturya, Japonya, Kanada, KKTC ve Amerika'dır.

Şarap ihracatında bazı yıllar görülen ani yükselmeler dışında, ihracatın toplam şarap üretimimiz içerisindeki payı yaklaşık olarak %10 düzeyinde gerçekleşmektedir. Türkiye'nin şarap ihracatının artırılmasında, şarap tüketiminin hızla arttığı Japonya ve Amerika gibi ülkelerin hedef pazarlar olarak değerlendirilmesi gerektiği düşünülmektedir.

#### 4.2. İthalat

Uluslararası piyasalardaki şarap fiyatları genel olarak yurtiçine göre daha düşük olmasına rağmen ithalattan alınan vergilerin toplamının %270 düzeyine ulaşması nedeni ile Türkiye'nin şarap ithalatı oldukça düşük miktarlarda gerçekleşmektedir. Sınırlı miktarlarda gerçekleşen şarap ithalatı, esasen beş yıldızlı oteller ve turistik restoranlarda özellikle yabancı turistlere sunulmak üzere gerçekleştirilmektedir. Ayrıca üst gelir gruplarındaki tüketicilerin taleplerine yönelik olarak gerçekleştirilen şarap ithalatı da mevcuttur. Yasal düzenlemelerde gerçekleştirilen değişiklikler sonucunda, son dönemlerde marketlerde satışa sunulmak üzere ithal edilen şaraplara da rastlanılmaktadır.

Türkiye'nin yıllar itibarıyla gerçekleştirdiği şarap ithalat miktarları ve bunun parasal karşılıkları Tablo 7'de verilmektedir.

**TABLO 7: TÜRKİYE'NİN YILLAR İTİBARIYLA ŞARAP İTHALATI**

Yıllar	Miktar (1.000 litre)	Değer (1.000 \$)
1999	169	494
2000	216	342
2001	160	152
2002	121	185
2003	120	160

**KAYNAK : Dış Ticaret Müsteşarlığı, Ebim Kayıtları**

Esasen oldukça düşük miktarlarda gerçekleşen Türkiye'nin şarap ithalatı, tablodan da görülebileceği gibi son iki yıl itibariyle 120 bin litre düzeyine kadar gerilemiştir.

Türkiye'nin şarap ithalatının tamamına yakın bir bölümü Fransa'dan gerçekleştirilmektedir.

## **5. TALEP**

### **5.1. Yurtiçi Talep**

Tekel tarafından üretilen ürünlerin piyasaya hakim olduğu uzun yıllar boyunca Türkiye'deki şarap tüketiminde temel belirleyici faktör fiyat uygunluğu olmuştur. Sofra şarabı olarak adlandırılan ucuz ve kalitesiz şarapların ağırlıklı olarak tüketildiği bu dönemde, özel sektör firmalarının da piyasadaki sözkonusu eğilimin etkisiyle, şarap çeşitlerini oldukça sınırlı sayıda tutmuşlardır. Ancak son yıllarda özellikle büyük şehirlerde giderek artan bir oranda rastlanan Avrupai yaşam biçiminin bir sonucu olarak şarap tüketiminde tüketici profiline de değiştiği görülmektedir. Bu değişime bağlı olarak da ülkemizdeki şarap tüketimindeki tercihlerin farklılaştığı dikkati çekmektedir. Ülkemizdeki şarap tüketiminde giderek artan bir şekilde, kalite, firma/marka, tat ve üzüm çeşidinin tercih unsuru olmaya başladığı ifade edilmektedir. Ancak bütün bu gelişmelere rağmen Türkiye'de halen şarap tüketimi konusunda genel olarak bir bağımlılığın oluşmadığı ve bu nedenle de tüketim rakamlarında yıldan yıla önemli farklılıkların ortaya çıktığı gözlenmektedir. Bunun en önemli nedeni de artan vergi oranlarının da etkisiyle fiyatlarda görülen hızlı artışların, özellikle reel gelir düzeylerinin önemli oranlarda azaldığı kriz dönemlerinde, şarap tüketimi üzerinde olumsuz etkilerinin ortaya çıkmasıdır. Esasen kolaylıkla ikame edilebilen bir ürün olmasının da etkisiyle, bireylerin kullanılabilir gelir düzeylerindeki azalmaların, şarap tüketimine olumsuz yansımaları açık bir şekilde hissedilmektedir.

Ülkemizde şarap tüketimine yönelik olarak yapılan piyasa araştırmalarının sonuçları, yukarıda belirtilen gözlemleri teyit eder niteliktedir. Sözkonusu piyasa araştırmalarında tüketicilerin yarısından fazlasının marka konusunda ısrarcı olmadıkları ortaya konulmaktadır. Bu durum ülkemizdeki şarap tüketiminde esasen belli bir alışkanlığın ve damak tadının oluşmadığını göstermektedir. Diğer bir deyişle ülkemizde düzenli olarak şarap tüketen kesimin halen oldukça sınırlı olduğunun bir göstergesi niteliğindedir.

Türkiye’de şarap tüketimi dünya standartlarının çok altında gerçekleşmektedir. Dünyada yılda ortalama 25-30 milyar litre şarap tüketilmekte, bu da kişi başına ortalama 4 litre civarında bir tüketim düzeyini ortaya koymaktadır. Şarap tüketiminde ilk sıralarda yer alan ülkelerde bu rakam 65 litreye çıkarken, Türkiye’de kişi başına şarap tüketim miktarı, 1 litreyi bulmamaktadır. Bunun da yaklaşık %25’inin Türkiye’de yaşayan yabancılar ve yabancı turistler tarafından tüketildiği tahmin edilmektedir.

Ülke genelinde yaşanan ekonomik krizlerle birlikte tüketim miktarında zaman zaman düşüşler görülmekle birlikte esas olarak bir artış trendinin olduğu görülmektedir. Sözkonusu bu tüketim artışında sektörün modern teknoloji ile üretim yapması konusunda kat ettiği mesafeler ve bunun sonucu olarak üretilen ürünlerde belli bir kalite düzeyinin yakalanması en önemli rolü oynamıştır. Ayrıca turizm sektöründe yaşanan gelişmeler, ithalata getirilen serbestlikler ile ekonomik ve sosyal hayatta kaydedilen gelişmeler de yukarıda bahsedilen süreci etkileyen diğer faktörler olarak sıralanabilir. Ancak şarabın alkollü içkiler içerisinde bira ve rakıdan sonra üçüncü sırada yer alması ve toplam alkollü içki tüketimi içerisindeki payının %4’ler gibi düşük bir düzeyde bulunması, şarap tüketiminin esasen oldukça sınırlı sayılabilecek bir tüketici büyüklüğü tarafından gerçekleştirildiğini ortaya koyan bir başka gösterge niteliğindedir.

Yıllar itibarıyla gerçekleşen şarap tüketim miktarları Tablo 8’de verilmektedir.



**TABLO 8: YILLAR İTİBARIYLA YURTIÇİ ŞARAP TÜKETİM MİKTARLARI (BİN LİTRE)**

Yıllar	Tüketim Miktarı
1996	39.500
1997	46.000
1998	40.200
1999	41.700
2000	42.000
2001	42.800
2002	39.900
2003	45.300
2004*	49.600

KAYNAK : Yıllık Programları Destek Çalışmaları, DPT.

Yurtiçi şarap tüketimi tabloda verilen dönem içerisinde yıllık ortalama %2.89 oranında artış göstermiştir. Ancak sözkonusu dönem içerisinde tüketimindeki artışın esasen son iki yıl içerisinde gerçekleştiği göze çarpmaktadır. Bazı yıllar görülen artışlar haricinde 1996-2002 yıllarında şarap tüketimi genel olarak 40 milyon litre civarında gerçekleşmiş iken, son yıl içerisinde kaydedilen %24 oranındaki artış dikkati çekmektedir. Şarap tüketiminde görülen bu artışta, ülkemizde yaşanan krizlerin etkilerinin dağılması ile birlikte kullanılabilir gelir düzeylerindeki yükselmenin önemli rol oynadığı söylenebilir.

Son yıllarda ülkemizde daha yaygın olarak üretilmeye başlanan Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot ve Sauvignon Blanc gibi Fransız üzüm çeşitlerinden yapılan ve şaraplar Türk tüketicisi için yeni bir tercih grubunu oluşturmaktadır. Bu yabancı üzüm çeşitlerinden yapılan şaraplara ilave olarak bazı markalarda yer alan ve uzun yıllardır beraber kupaj yapılan Boğazkere, Öküzgözü ve Kalecik Karası kombinasyonları yerine bu türlerin herbirinden ayrı ayrı yapılmış şaraplar tüketiciler arasında beğeni kazanmış ve talep doğurmuştur.

Şarap tüketimi ile ilgili olarak yapılan araştırmalar, tüketici profilinde görülen değişikliklere rağmen Türkiye’de halen şarap tüketimi ile ilgili tercihleri yönlendiren faktörlerin başında fiyat uygunluğunun geldiğini ortaya koymaktadır. Bu nedenle son dönemlerde yapılan düzenlemelerle diğer alkollü içkilere göre en yüksek ÖTV artışının şaraba getirilerek, şarap üzerindeki ÖTV’nin yaklaşık

%120 oranında arttırılmasının, önümüzdeki döneme ilişkin olarak tüketiminde beklenen artışların kısıtlanmasına yol açacağı tahmin edilmektedir.

## 5.2. Talep Tahmini

Ülkemizde başta dini faktörler ve tüketici alışkanlıkları olmak üzere çeşitli nedenlerden ötürü düzenli şarap tüketen kesimin esasen son derece sınırlı olduğu göze çarpmaktadır. Ancak son dönemlerde batılı yaşam tarzına ilgi ve sağlık üzerindeki bazı olumlu etkilerinin ortaya konulması ile birlikte yurtiçi şarap tüketiminde belirli bir artışın kaydedildiği görülmektedir.

Yukarıda belirtilen faktörlerin yanı sıra önümüzdeki dönemde kişisel gelir düzeyinin önemli oranda erozyona uğratacak bir ekonomik kriz beklentisinin de bulunmaması nedeniyle şarap tüketiminde görülen artışların önümüzdeki yıllarda da devam etmesi beklenilmektedir.

Önümüzdeki yıllara ilişkin olarak yurtiçi şarap talep tahmini yapılırken, kişi başına tüketim miktarları esas alınmıştır. Nüfus projeksiyonu rakamları ile önümüzdeki yıllara yönelik olarak beklenen kişi başına tüketim miktarları çarpılarak, gelecek yıllar yurtiçi tüketim miktarları tahmin edilmeye çalışılmıştır.

2000 yılı nüfus sayımı sonuçlarına göre Türkiye'nin nüfusu 67.803.927'dir. 1990-2000 yılları arasında yıllık binde 18.28 olarak gerçekleşen nüfus artış hızının, önümüzdeki yıllarda da geçerli olacağı varsayımı ile yapılan nüfus projeksiyonu rakamları Tablo 9'da verilmektedir.

**TABLO 9: YILLAR İTİBARIYLA TÜRKİYE NÜFUS TAHMİNİ**

Yıllar	Nüfus Tahmini (kişi)
2001	69.043.383
2002	70.305.496
2003	71.590.680
2004	72.899.358
2005	74.231.958
2006	75.588.918
2007	76.970.684
2008	78.377.708
2009	79.810.452
2010	81.269.387

Yapılan nüfus tahminine göre 2010 yılında Türkiye nüfusunun 81 milyon 270 bin düzeyine ulaşması beklenilmektedir.

Türkiye'deki kişi başına şarap tüketim miktarlarının gelişimine bakıldığında ise 1994 yılında 0.59 litre olan ortalama tüketim miktarının, 2004 yılında 0.68 litre düzeyine yükseldiği görülmektedir. Buna göre geçtiğimiz on yıl içerisinde ülkemizde kişi başına şarap tüketiminin, yıllık ortalama %1,26 oranında artış gerçekleştirdiği hesaplanmaktadır. Yukarıda ifade edilen beklentiler doğrultusunda kişi başına yurtiçi şarap tüketiminin, önümüzdeki dönemde de geçtiğimiz on yılın ortalaması olan %1,26 oranında yıllık artış göstereceği öngörülmektedir.

Buna göre önümüzdeki yıllara ilişkin bulunan kişi başına tüketim miktarları öngörüsü ile bu öngörünün nüfus projeksiyonu ile çarpılması suretiyle elde edilen yurtiçi talep tahmin miktarları Tablo 10'da verilmektedir.

**TABLO 10: YILLAR İTİBARIYLA YURTIÇİ ŞARAP TALEP TAHMİNİ**

Yıllar	Nüfus Tahmini	Kişi Başına Tüketim Miktarı (lt.)	Yurtiçi Talep Tahmini (bin lt.)
2005	74.231.958	0,689	51.146
2006	75.588.918	0,697	52.685
2007	76.970.684	0,706	54.341
2008	78.377.708	0,715	56.040
2009	79.810.452	0,724	57.783
2010	81.269.387	0,733	59.570

Tablodan da görülebileceği gibi yurtiçi şarap tüketim miktarının 2010 yılında 60 milyon litre düzeyine yaklaşması beklenmektedir.

Bazı yıllar farklılıklar kaydedilmekle birlikte geçmiş yıllarda ülkemiz şarap üretiminin yaklaşık %10'luk bir bölümü ihracata gittiği görülmektedir. İthalatın göz ardı edilebilecek seviyede bulunduğu sektörde, bu oranın önümüzdeki yıllarda da geçerli olacağı kabulü ile elde edilen toplam talep tahmini rakamları ise Tablo 11'de verilmektedir.

**TABLO 11: YILLAR İTİBARIYLA TOPLAM ŞARAP TALEP TAHMİNİ**

Yıllar	Yurtiçi Talep Tah. (bin lt.)	İhracat Tahmini (bin lt.)	Toplam Talep Tahmini (bin lt.)
2005	51.146	5.683	56.829
2006	52.685	5.854	58.539
2007	54.341	6.038	60.379
2008	56.040	6.227	62.267
2009	57.783	6.420	64.203
2010	59.570	6.619	66.189

Yukarıdaki toplam talep tahmini rakamları, Tablo 4’de verilen kurulu kapasitenin muhtemel gelişimi ile ilişkilendirildiğinde, önümüzdeki yıllarda sektördeki ortalama kapasite kullanım oranının %58-59 düzeyinde kalmasının beklenildiği söylenebilecektir.

## **6. DÜNYA ŞARAP ÜRETİMİ ve TİCARETİ**

### **6.1. Dünya Şarap Üretimi**

Dünya üzerindeki pek çok ülkede şarap üretimi gerçekleştirilmekle birlikte, üretim, tüketim ve ticaret rakamları göz önüne alındığında, dünya şarap pazarında en etkin rolü Avrupa Birliği ülkelerinin oynadığı görülmektedir. AB sınırları içerisinde yer alan bağ alanları, dünyadaki toplam bağ alanlarının %45’ini teşkil etmekte, dünya şarap ticaretinin de yaklaşık %60’ı AB ülkelerince gerçekleştirilmektedir.

Dünya şarap üretiminde ilk akla gelen ülke Fransa’dır. Dünya çapında üstün kaliteli şarapları ile tanınan Fransa, bağlık alan genişliği bakımından İspanya’dan sonra ikinci sırada yer almasına karşın, 5 milyon tonun üzerindeki yıllık üretim düzeyi ile dünya şarap üretiminde ilk sırada yer almaktadır. Dünyadaki üzüm bağlarının %12’sine sahip olan Fransa, dünya şarap üretiminin yaklaşık olarak %20’sini gerçekleştirmektedir. Fransa’nın güneybatı sahilinde, okyanusa dökülen Garonne nehrinin iki yakasında kurulu Bordeaux kenti,

105.000 hektarın üzerindeki bağ alanı, 53 apelasyonu<sup>2</sup> ve 3.000'in üzerindeki şatosuyla dünyanın en geniş ve üretim kalitesi bakımından en önemli şarap bölgesidir. Bu bölge 19. yüzyılın ortalarında bugünkünden çok daha geniş topraklara sahip iken, Amerika'dan getirilen bazı ağaç türlerinin, üzümlere zararlı böceklerin dadanmasına, bunun da zaman içerisinde bölgedeki üzüm bağlarının azalmasına neden olduğu ifade edilmektedir.

Dünyanın ikinci büyük şarap üreticisi olan İtalya, bağ alanları sıralamasında da üçüncü ülke konumundadır. İtalya'da 300'ün üzerinde üzüm türü şarap üretiminde kullanılmaktadır. Şarap üretme geleneği Etrüsklere kadar dayanan İtalya'da bağcılık ve şarapçılık, oluşturduğu ekonomik değer yanında ülke kültür ve gastronomisinin de önemli bir parçası olarak kabul edilmektedir.

Dünyanın şarap üretiminde üçüncü sırada yer alan İspanya'nın tarım sektöründe şarabın özel bir yeri bulunmaktadır. Ülkenin pek çok yöresinde şarap üretilmekle birlikte, ülkede şarap üretilen ana bölgeler Cataluna, La Rioja, Castilla Leon, Castilla La Mancha, Valencia, Galicia ve Güney Endülüs şeklinde sıralanabilir.

Son yıllarda başta olumsuz hava koşulları olmak üzere çeşitli nedenlerle ötürü İspanya'nın üzüm ve buna bağlı olarak şarap üretiminde düşüşler görülmüştür. Buna rağmen İspanya, halen dünyanın en çok şarap üreten ve ihraç eden üçüncü ülkesi olma konumunu sürdürmektedir. Diğer yandan İspanya her yıl 15 milyon civarında turistini konakladığı bir ülke olması nedeni ile turizmin şarap tüketimi üzerindeki etkisi önemli düzeylerde bulunmaktadır. İspanya'da şarap tüketiminin yaklaşık %40'ının otel, motel gibi turizm tesisleri ile içki içilen eğlence yerleri ve restoranlarda satıldığı bilinmektedir. Ülkede üretilen şarapların yarısından fazlasını sofraya şarapları oluşturmaktadır.

---

<sup>2</sup> Fransa'da yöresel olarak üretilen şarapların özelliklerini korumaları ve başka ülkelerde ya da yörelerde taklitlerinin piyasaya sürülememesi için uygulamaya konulmuş olan kontrol sistemine ait farklı standartların adıdır. Her bir apelasyonda, şarabın üretileceği yöreler, şaraplık üzümler, bağ dikim, bakım ve üretim yöntemleri, alkol oranı, hektar başına alınacak verim, şarabın kimyevi analiz değerleri gibi pek çok unsur detaylı olarak belirlenmiştir.

Tablo 12'de dünya şarap üretiminde öne çıkan ülkeler ve bu ülkelerin 2002 yılı itibariyle üretim miktarları ve dünya üretimi içerisindeki payları verilmektedir.

**TABLO 12: DÜNYA ŞARAP ÜRETİMİNİN ÜLKELER ARASINDAKİ DAĞILIMI (2002 YILI)**

Ülkeler	Üretim Miktarı (Ton)	Dünya Üretimi İçerisindeki Payı (%)
Fransa	5.201.470	19,24
İtalya	4.430.410	16,39
İspanya	3.641.930	13,47
Amerika	2.540.000	9,40
Avustralya	1.220.372	4,51
Arjantin	1.215.000	4,50
Çin	1.120.000	4,14
Almanya	1.017.595	3,76
Portekiz	778.900	2,88
Güney Afrika	761.000	2,82
Şili	575.220	2,13
Romanya	546.100	2,02
Rusya Federasyonu	406.000	1,50
Yunanistan	347.700	1,29
Macaristan	333.000	1,23
Brezilya	320.000	1,18
Diğer	2.577.792	9,54
<b>Toplam</b>	<b>27.032.489</b>	<b>100</b>

Kaynak: FAOSTAT

Dünyada şarap üretiminin ülkeler arasındaki dağılımının son on yıllık değişimine bakıldığında geleneksel olarak şarap üreticisi ülkelere sonraki sıralamada önemli değişiklik kaydedildiği göze çarpmaktadır. Son yıllarda dünya şarapçılığında baş döndürücü bir hızla ilerleme kaydeden Avustralya, 2002 yılı itibariyle beşinci büyük üretici konumuna yükselmiştir. 1980'lerin başında 10 milyon şişe şarap üretilen Avustralya'da bu rakam, 1996 yılında 150 milyon şişeye yükselmiş, günümüzde ise 1,5 milyar şişe düzeyinin üzerinde gerçekleşmektedir. Avustralya'nın dünya şarapçılındaki bu hızlı yükselişinde, sahip olduğu geniş tarım arazilerinin önemli rol oynadığı görülmektedir. Bağcılığın ne ölçekte yapıldığı, şarabın maliyetini etkileyen en önemli unsurlardan birisi olması nedeni ile halen pazarda önemli payları bulunan ülke firmalarının ilgisini çeken Avustralya, günümüzde dünya şarap piyasasının sayılı ülkelerinden biri konumunda bulunmaktadır.

Dünya şarap pazarında geleneksel olarak hakimiyeti bulunan ülkeler dışında, üretici ülkeler sıralamasında göze çarpan diğer bir ülke ise Güney Afrika'dır. 2002 yılı başlarında AB ile Güney Afrika Cumhuriyeti arasında bir şarap ve alkollü içkiler antlaşması imzalanarak yürürlüğe girmiştir. Buna göre AB, Güney Afrika Cumhuriyeti'nden ithal edilen şaraplara yıllık 35,3 milyon litreye kadar gümrük uygulamamaktadır. Ayrıca sözkonusu miktarın 2011 yılına kadar her yıl için 6.720 bin litre düzeyinde artırılması öngörülmüştür. Diğer yandan AB tarafından Güney Afrika şarap sektörünün gelişmesi amacıyla 15 milyon € tutarında bir katkı sağlanmıştır.

Dünya şarap üretiminde öne çıkan ülkelere bakıldığında, esasen geniş kıyı şeridinin bulunduğu göze çarpmaktadır. Bu durum bağcılık için uygun iklim ve coğrafyanın yanı sıra denizyolu taşımacılığının getirdiği avantajların bir sonucu olarak ortaya çıktığı düşünülmektedir.

## **6.2. Dünya Şarap Ticareti**

Dünya alkollü içkiler ticaretinde birinci sırada şarap yer almaktadır. Dünya şarap piyasasındaki cari tüketici eğilimi uyarınca, toplam şarap tüketim miktarında bir azalma yaşanırken, tüketilen şarabın toplam değerinde artış gözlenmektedir. Bu durum uygun fiyatlı sofr şarabı tüketiminde kaydedilen azalış ve ekonomik değeri yüksek kalite şarapların tüketiminde yaşanan artış ile açıklanmaktadır. Özellikle son yıllarda yüksek fiyatlı kalite şarapların tüketimi, rafine davranış biçimi, sofistike seçim, kültür ve prestij simgesi olarak algılanmaktadır. Dünya şarap ticaretinin büyük bir kısmı Avrupa Birliği ülkeleri tarafından gerçekleştirilmektedir.

Dünya şarap ihracatının miktar olarak ülkelere göre dağılımına bakıldığında İtalya ve Fransa'nın ilk iki sırada yer aldığı görülmektedir. 1997 ve 1998 gibi bazı yıllar Fransa'nın öne çıkmasına rağmen, dünya şarap ticaretinde İtalya, genel olarak en fazla ihracat yapan ülke konumunu korumaktadır. Bu iki ülkenin ardından İspanya, dünya üretiminde olduğu gibi ihracatta da üçüncü sırada bulunmaktadır.

Tablo 13’de dünya şarap ihracatında söz sahibi ülkeler ve bu ülkelerin 2002 yılı itibariyle gerçekleştirdikleri ihracat miktarları ve toplam şarap ihracatı içerisindeki payları verilmektedir.

**TABLO 13: DÜNYA ŞARAP TİCARETİNDE AĞIRLIĞI OLAN İHRACATÇI ÜLKELER (2002 YILI)**

Ülkeler	İhracat Miktarı (Ton)	Toplam İhracat İçerisindeki Payı (%)
İtalya	1.636.670	23,78
Fransa	1.561.013	22,68
İspanya	943.545	13,71
Avustralya	471.649	6,85
Şili	344.455	5,00
Amerika	268.430	3,90
Almanya	252.619	3,67
Güney Afrika	210.518	3,06
Portekiz	206.835	3,01
Moldavya	155.005	2,25
Arjantin	123.825	1,80
Bulgaristan	90.800	1,32
Macaristan	78.633	1,14
Diğer	539.262	7,83
<b>Toplam</b>	<b>6.883.259</b>	<b>100</b>

Kaynak: FAOSTAT

Dünya şarap ihracatında ilk üç sırayı alan İtalya, Fransa ve İspanya 2002 yılı itibariyle dünya şarap ihracatının %60’ını gerçekleştirmişlerdir. Tüm Batı Avrupa ülkelerinin dünya şarap ihracatı içerisindeki payı ise %70 seviyesine ulaşmaktadır.

Burada dikkat çeken bir diğer önemli nokta ise Fransa, 2002 yılı itibariyle dünya şarap ihracatının miktar olarak %22.68’ini gerçekleştirirken, ihracatın parasal karşılığı olarak bakıldığında bu oranın %38 düzeyine ulaşmasıdır. Başka bir ifade ile Fransa’nın şarap ihracatındaki ortalama fiyat, diğer ülkeler ortalamasının üzerinde bulunmaktadır. Bu durum Fransız şaraplarının kalitesinin, tüm dünyaca kabul edilmesinin bir göstergesi niteliğindedir.

1992-2002 dönemini itibariyle dünya şarap ihracatının gelişimi incelendiğinde, miktar olarak %50 civarında bir artışın kaydedildiği görülmektedir. Bu dönemde ihracatını 6 kat arttırarak, şarap ihracatını en yüksek oranda yükselten ülke



Avustralya'dır. Sahip olduğu geniş arazileri ile geleneksel şarap üreticisi ülke firmalarının dikkatini çeken ve bu suretle üzüm ve şarap üretiminde önemli gelişmeler kaydeden Avustralya'nın bu başarıyı, sözkonusu firmaların dünya pazarlarındaki hakimiyetlerinin de katkısıyla ihracatta da göstermesi sürpriz olarak değerlendirilmemektedir.

Son on yıllık dönem içerisinde şarap ihracat miktarını oransal olarak en çok arttıran diğer ülkeler ise Şili, Güney Afrika ve Moldavya olarak sıralanmaktadır. On yıl öncesine kadar önemli şarap ihracatçısı ülkeler arasında bulunmayan sözkonusu bu üç ülke, geleneksel olarak pazarı ellerinde tutan İtalya, Fransa ve İspanya'nın ardından dünya şarap ticaretinde ağırlığı bulunan ülkeler konumuna yükselmişlerdir.

Dünya şarap ithalatında öne çıkan ülkeler ve bu ülkelerin 2002 yılı itibariyle yaptıkları ithalat miktarları ile toplam ithalat içerisindeki payları da Tablo 14'de verilmektedir.

**TABLO 14: DÜNYA ŞARAP TİCARETİNDE ÖNE ÇIKAN İTHALATÇI ÜLKELER (2002 YILI)**

Ülkeler	İthalat Miktarı (Ton)	Toplam İthalat İçerisindeki Payı (%)
Almanya	1.230.822	18,94
İngiltere	1.040.708	16,02
Amerika	560.802	8,63
Fransa	479.849	7,38
Rusya Federasyonu	316.161	4,87
Belçika	299.251	4,61
Hollanda	289.672	4,46
Kanada	247.725	3,81
Danimarka	206.347	3,18
İsviçre	187.252	2,88
Japonya	170.050	2,62
İsveç	151.636	2,33
Portekiz	132.782	2,04
Çek Cumhuriyeti	107.388	1,65
Diğer	1.077.495	16,58
<b>Toplam</b>	<b>6.497.940</b>	<b>100</b>

Kaynak: FAOSTAT

Dünya şarap ithalatında öne çıkan ülkeler ise Almanya, İngiltere ve Amerika'dır. En çok şarap ithal eden ülkeler sıralamasında yıllardır ilk iki sırada Almanya ve İngiltere yer alırken, son on yıl içerisinde şarap ithalat miktarını en fazla arttıran

ülke olan Amerika, bu artışlar sonucunda en çok şarap ithal eden üçüncü ülke konumuna yükselmiştir.

1992-2002 döneminde ithalatını en yüksek oranda arttıran ülke ise Japonya'dır. Sözkonusu dönemde Japonya'nın yıllık şarap ithalatı, %132 oranında artış göstermiştir. Önceki yıllarda sadece lüks restoranlarda tüketilen şarap, son yıllarda Japonlar tarafından yaygın olarak evde tüketilmeye başlandığı ifade edilmektedir. Japonya şarap piyasasının büyümesinin en önemli nedenlerinden birisi halkın batılı yaşam tarzına yaklaşması ve tüketim alışkanlıklarının değişmesidir. Yapılan araştırmalar günümüzde Japonların %80'ine yakın bir bölümünün şarabı evde, %20'sinin ise restoran ve diğer içkili yerlerde tükettiğini ortaya koymaktadır. Japonya'da da tüketilen şarapların yarısından fazlasını ithal ürünler oluşturmaktadır.

Son on yıllık dönemde şarap ithalatını oransal olarak en çok arttıran diğer ülkeler ise Amerika Birleşik Devletleri, Rusya Federasyonu, Danimarka ve İngiltere şeklinde sıralanmaktadır.

Dünya şarap ithalatının yanı sıra ihracatında da kayda değer bir ağırlığı bulunan Amerika Birleşik Devletleri, son yıllarda şarap tüketiminin önemli oranlarda artış gösterdiği bir ülke olarak dikkat çekmektedir. Tüketimde kaydedilen bu artışlar sonucunda Amerika Birleşik Devletleri'nin, dünyada kişi başına en çok şarap tüketilen ülkesi olan Fransa'ya oldukça yaklaştığı görülmektedir. Amerika Birleşik Devletleri'nde tüketilen şaraplar, dünyada tüketilen toplam şarap miktarının %19'unu oluştururken, yapılan araştırmalar bu oranın 2008 yılına kadar %25 düzeyine yükseleceğini ortaya koymaktadır. Bu konudaki diğer bir bulgu ise Amerika Birleşik Devletleri'nde şarap tüketimi için Avrupa ülkelerine göre daha fazla para harcadığıdır.

Son yıllarda şarap tüketiminde artış kaydeden diğer ülkeler ise İngiltere, Avustralya ve Kanada olarak sıralanmaktadır. Buna karşılık kişi başına şarap tüketiminde halen ilk sırada bulunan Fransa'da tüketimin azalmakta olduğu görülmektedir. Son 35 yılda şarap tüketiminin yaklaşık olarak %35 oranında

azaldığı Fransa'da, 2008 yılına kadar %7-8 civarında bir ilave düşüşün beklendiği ifade edilmektedir.

30 milyona yaklaşan nüfusu ve şarap tüketiminde kaydettiği artışlar göz önüne alındığında, şarap üreticileri için cazip bir pazar görünümünde olan diğer bir ülke Kanada'dır. Kanada'da şarap, biradan sonra en fazla tüketilen alkollü içki olup, bu ülkedeki şarap tüketiminin %50'den fazlasını ithal şaraplar oluşturmaktadır.

## **7. SONUÇ ve ÖNERİLER**

Başta dini yasaklar olmak üzere çeşitli faktörlerin etkisiyle ülkemizde yıllarca geri planda kalan şarap üretimi, 80'li yılların başından itibaren önem kazanmaya başlamıştır. Dünya ile entegrasyon ve dış ticarete getirilen serbestlikler sonucu büyük şehirlerde giderek daha yaygın bir şekilde görülen Avrupai yaşam arzusunun bir sonucu olarak artan tüketim miktarları ile birlikte, özellikle son 10-15 yıl içerisinde sektörün gösterdiği gelişme, dikkat çekici düzeydedir. Ancak Türkiye'deki bağcılığın ve üzüm üretiminin bulunduğu nokta göz önüne alındığında, şarapçılık konusunda henüz yolun başında olduğumuz ve bu konuda değerlendirilebilecek önemli bir potansiyelin mevcut olduğu görülmektedir.

Türkiye, dünyanın dördüncü büyük bağ alanlarına sahip ülke olup, dünyanın altıncı büyük üzüm üreticisi konumundadır. Ancak 2003 yılı itibariyle 3.600 bin ton üzüm üretilen Türkiye'de, toplam üretimin ancak %2 gibi oldukça küçük bir bölümü şarap üretiminde değerlendirilmektedir. Diğer taraftan ülkemizde yetiştirilen 1200 üzüm türü içinde sadece 35 tanesi şarap yapımına uygundur. Ayrıca şaraplık bağların önemli bir bölümü yaşlı ve üzüm çeşitleri dejenere olmuş durumdadır. Bu durum şaraplık üzüm çeşitlerini miktar ve kalite bakımından yetersiz kılmaktadır. Bütün bu göstergelerin doğal bir sonucu olarak şarap üreten ülkeler arasında alt sıralarda kalan Türkiye, dünya şarap üretiminin sadece binde ikisini gerçekleştirmektedir.

Türkiye bağcılık ve üzüm üretiminde dünyanın sayılı ülkelerinden birisi olmasına rağmen şarap üretiminin yıllardır ihmal edilmesi nedeniyle kaliteli hammadde temini, ülkemiz şarap sektörünün en önemli sorunlarından birisini oluşturmaktadır. Sektörün bu sorunun giderilmesine yönelik olarak üzerinde durulması gerektiği düşünülen önlemler şöyle sıralanabilir:

Sektörün kaliteli ve yeterli miktarda hammadde teminine ilişkin olarak sanayici-üretici işbirliği sağlanmalı, özellikle sözleşmeli üretim yaygınlaştırılmalıdır. Üretim miktarının yanı sıra kalitenin de yükseltilmesi için özellikle Fransa ve İtalya gibi şarapçılıkta önde gelen ülkelerde yapılan sıkı denetimler ve kalite kontrolü sistemlerine benzer bir sistemin uygulamaya konması ve bu çerçevede “Bağ Tescili”nin gündeme getirilmesi, uluslararası pazarlama stratejisi açısından da büyük önem taşımaktadır. Bağ tescilli kaliteli şarap imajını güçlendirirken, belli bir talep düzeyinin korunması bağlamında önemli işlev görmektedir.

Üretim miktarının yanı sıra kalitenin de yükseltilmesi ile ilgili diğer bir husus ise ülkemizin ünlü yerli üzümlerinin yanı sıra dünyada ününü kanıtlamış ve şarapçılıkta kaliteleri belgelenmiş üzüm çeşitlerinin ülkemize adapte oldukları bölgelerde yetiştirilmelerinin sağlanmasıdır. Bunun özellikle ihracat imkanlarının artırılması bağlamında önemli bir rol oynayacağı açıktır. Diğer yandan Boğazkere ve Öküzgözü gibi Anadolu’da yetişen özgün üzüm türlerinin öne çıkartılarak, dünyanın başka bölgelerinde bulunamayacak Türkiye’ye has şarapların üretilmesinin, üzerinde önemle durulması gereken bir konu olduğu düşünülmektedir. Ayrıca şaraplık üzüm bağlarının gençleştirilmesi ve kaliteli üzüm çeşitlerinin yaygınlaştırılması hususlarında üniversiteler ve devlet kuruluşlarının sunduğu imkanlardan sonuna kadar yararlanılmasının gerekliliği gözden kaçırılmamalıdır.

Şarap tesisleri ile üzüm yetiştirilen alanlar arasındaki mesafeler, sektörün hammadde ilgili olarak karşılaştığı diğer bir sorun olarak görülmektedir. Özellikle uzun mesafeli nakliyeler, üzümün dolayısıyla şarabın kalitesini bozmakta, özgün tatlarda şarap üretimini engellemektedir. Yeni kurulacak tesislerde bu konunun öncelikli olarak ele alınması gereken bir kriter olması gerektiği düşünülmektedir.

Şarapçılık konusunda ülkemizdeki mevcut potansiyelin değerlendirilebilmesi bağlamında sektörün hammadde temini dışında karşılaştığı ve çözülmesi gereken diğer sorunlar da şöyle sıralanabilir:

Sektördeki vergi yükü özellikle son dönemlerdeki artışlarla taşınamaz seviyelere yükselmiştir. Vergi gelirlerinin artırılması gerektiği her dönemde, toplumda en az tepkiyi görür mantığı ile sigara ve alkollü içkilerin ilk akla gelen konular olması, üretici firmaları zor durumda bırakmaktadır. Vergi artışları bir taraftan ürün fiyatlarını yükselterek talep üzerinde baskı yaratırken, diğer taraftan da vergilerin peşin ödenmesi, ürünün ise vadeli satılması nedeniyle firmalara ciddi finansman yükü getirmektedir. Bu durum kaçak üretimin artmasına yol açarak sektörde haksız rekabet ortamının oluşumuna da neden olmaktadır. Kaçak üretime yönelik denetimlerin yoğunlaştırılması ise haksız rekabetin yanı sıra halk sağlığı açısından da önem arz eden bir konudur.

Diğer taraftan ithal şaraptan alınan vergilerin de yaklaşık olarak %270 seviyelerine ulaşması, yabancı şarabın ülkeye girişini adeta yasaklar niteliktedir. Sözkonusu vergi oranları, 2 €'dan alınan ithal şarabın ülkeye giriş maliyetini 7,5-8 € düzeyine yükseltmektedir. Depolama, nakliye ve dağıtım maliyetleri ile kâr marjları eklendiğinde sözkonusu şarabın tüketiciye 15 €'dan ulaştığı belirtilmektedir. Bu durum dış rekabeti engellediği için kısa dönemde sektörün lehine bir ortam yarattığı düşünülebilir. Ancak ithalat yoluyla sektörde bir rekabet ortamının oluşmaması, yerli üreticilerin kaliteyi artırma yönünde çaba göstermesini engellemektedir. Böylece üretimde kalitenin artmasına bağlı olarak gerek yurtiçi talepte gerekse de ihracatta görülebilecek canlanmanın önünün kesildiği ifade edilmektedir.

Sektörde faaliyet gösteren firmalar arasındaki örgütlenmenin yeterli olmaması ve aktif olarak çalışan bir üretici ya da ihracatçı birliğinin bulunmaması nedeniyle yurt dışı tanıtımlarında firmaların münferit olarak çalıştıkları görülmektedir. Bu durum Türk şarabı ile ilgili bir imajın oluşmasını engellemektedir. Diğer yandan son yıllarda gelişen turizm sektörünün Türk şaraplarının tanıtımı için önemli bir işlev görmesi beklenirken, turistlere tatil

köyleri ve otellerde çok düşük kaliteli şaraplar sunulması nedeni ile bu yolla yapılan tanıtımın, beklentinin aksine olumsuz sonuçlar verdiği ifade edilmektedir.

Şarap sektöründe faaliyet gösteren firmaların çok az bir bölümü müşteri odaklı bir yönetim anlayışı içerisinde çalışmaktadır. Müşteri memnuniyetini ölçmek amacıyla yapılmış çalışma ve hizmet yok denilecek kadar sınırlı sayıdadır. Tadım seminerleri ve bağbozumu turları gibi yapılan birtakım hizmet ve etkinlik ise oldukça az sayıdaki özel müşteriye sunulmaktadır. Sözkonusu bu hizmet ve çalışmalar, şarap üretiminde öne çıkmış ülkelerle kıyaslandığında son derece yetersiz bir düzeyde kaldığı göze çarpmaktadır. Şarap üretiminde gelişmiş ülkelerde, üretici firmalarca sıkça yaptırılan pazar araştırmaları ve şarapların satışa sunulduğu mağazalarda müşteri memnuniyet çalışmaları gibi faaliyetlerin, ülkemizde de uygulanmasının toplam talep üzerinde olumlu katkılarının olacağı düşünülmektedir.

Şarap tüketimi ile ilgili olarak yapılan piyasa araştırmalarında özellikle bayan tüketiciler tarafından ifade edilen ve çözülmesi istenen bir konu, şarapların genel olarak 70 cl.'lik şişelerde satışa sunulması ve küçük boyutlardaki şişelerin piyasada yeteri kadar bulunmamasıdır. Gerçekten Kavaklıdere Şarapları A.Ş. ve Doluca Bağcılık ve Şarapçılık A.Ş. firmalarının belirli çeşitlerde satışa sunduğu 35 cl. hacmindeki şişeler dışında piyasada küçük boyutlu şaraplara rastlamak mümkün olmamaktadır. Bayanların diğer alkollü içkilere kıyasla, şarap tüketiminde görece ağırlığının bulunduğu hususu dikkate alındığında, sektördeki firmaların satışa sundukları ürünlerde küçük boyutlu şişelere yer vermelerinin tüketimi arttırıcı bir rol oynayacağı açıktır.

Mantar gibi bazı üretim girdileri ile üretim makinelerinde dışa bağımlılık, döviz kurlarının hareketli olduğu dönemlerde firmaların maliyetleri üzerinde baskı yaratmakta ve hareket kabiliyetlerini sınırlamaktadır.

İmalat sanayiinin birçok alt sektöründe görülen kalifiye eleman eksikliği, şarap sektöründe hat safhada bulunmaktadır. Bu sorunun giderilmesine yönelik olarak mesleki eğitim kurslarının açılması gerekmektedir.

Avrupa Birliği sınırları içinde bulunan ülkelerde bağ alanlarının arttırılması 2010 yılına kadar kısıtlanmış olup, toplam bağ alanının yılda sadece %2 oranında büyümesine müsaade edilmektedir. Bu dönemde Avrupa Birliği ülkelerinden gelebilecek taleplerin değerlendirilebilmek için ABD, Avustralya, Güney Afrika ve Şili gibi şarap piyasasında 30 yıldır var olan ve ürünleri son yıllarda önemli atılımlar yapan ülkelerle rekabet şansımızın arttırılması gerekmekte, bu hususta da devlet ve özel sektörün koordinasyon içinde hareket etmesi zorunluluk arz etmektedir. Diğer yandan uluslararası rekabet bağlamında organik şarap üretiminin Türkiye için üzerinde önemle durulması ve mutlaka değerlendirilmesi gereken bir konu olduğu düşünülmektedir.

Bağcılık ve şarapçılık konusunda teknik mevzuatın yetersiz oluşu, özel sektörde faaliyet gösteren üreticilerin bir birlik oluşturmak suretiyle uyum içinde hareket etmemesi, sektörün kabuk değiştirme hızını sekteye uğratmaktadır. Verimliliğin ve kalitenin arttırılması, tanıtım ve pazarlamaya önem verilmesi ve yeni stratejiler geliştirilmesi ile Türkiye'nin, dünya şarap piyasasının önde gelen ülkelerinden biri konumuna gelmesi için gerekli potansiyelin mevcut olduğu gözükmektedir. Özellikle kırsal kesimde yaşayan nüfus için gelir getirici, katma değeri yüksek bir faaliyet kolu olan şarapçılığın desteklenmesi, oluşacak ekonomik katma değerlerin tabana yayılması, düşük gelir grubuna dahil olan kırsal nüfusun hane halkı gelirlerinin artmasına neden olacak, iç göçün önlenmesi, işsizliğin azaltılması gibi bir çok sosyal faydayı da beraberinde getirecektir. Bu bağlamda Türkiye'de bağcılık ve şarapçılık bir devlet politikası olarak teşvik edilmesi ve desteklenmesi gereken bir üretim kolu olarak ele alınması gerektiği düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

- Alkollü ve Alkolsüz İçecekler Sektör Profili, KARABAYIR Cengiz, İGEME, 2005.
- Alkollü İçecek Sektörü, ALTINTAŞ Günnur, İzmir Ticaret Odası Araştırma ve Meslekleri Geliştirme Müdürlüğü Arge Bülteni, İzmir, Şubat 2004.
- Alkollü İçecekler Sektörü, DÖLEKOĞLU Özçiçek Celile, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Ankara, Kasım 2002.
- Alkollü İçkiler Teknolojisi, KILIÇ Oğuz, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü, Bursa, 1996.
- Dış Ticaret İstatistikleri, EBİM Kayıtları, Dış Ticaret Müsteşarlığı.
- Ekonomik ve Sosyal Sektörlerdeki Gelişmeler, VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı Yıllık Programları Destekleme Çalışmaları, DPT, Muhtelif Yıllar
- FAOSTAT İstatistikleri.
- Fransa, İsviçre, İtalya'da Şarapçılık ve Türkiye Modeli, TİLMAÇ Feryal – ÇAKAR Müge, İstanbul Ticaret Odası, 2003.
- Gıda Teknolojisi Dergisi, Aralık 2003.
- Gıda Teknolojisi Dergisi, Aralık 2004.
- Gıda Ürünleri ve İçecek İmalatı Sektörel Durum Değerlendirmesi, Pamukbank T.A.Ş. Kredi Risk Yönetimi Bölümü, 2003.
- İçecek Sanayi, Dünya Gazetesi Eki, 3 Mayıs 2004.
- Şarap, Finansal Forum Gazetesi Eki, 2003.
- Şarap Sektör Araştırması, KARABAYIR Cengiz, T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara, 1997.
- Şarap ve Şarapçılık Dosyası, YAVUZ Meltem, Kavaklıdere Şarapları Yayın Departmanı, İstanbul, Ekim 2002.
- Şarapta Müşteri Memnuniyet Dinamikleri ve Markalar Arası Rekabet Gücü, ORAMAN Yasemin-ERBAY Recep, Trakya Üniversitesi TZF Tarım Ekonomisi Bölümü, Tekirdağ, 2002.
- Vergi Zammı Şaraba Büyük Zarar Verdi, ÖRS Ahmet, Sabah Gazetesi, 26.03.2005.



- VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı, İçki Sanayii Özel İhtisas Komisyonu, Şarap Sanayii Alt Komisyon Raporu, DPT, 2000.