



Giresun'da Şarap Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi (Evaluation of Wine Tourism Potential in Giresun)

Zekeriya KARAKAYALI ^a , *Bayram KANCA ^b

^a Giresun University, Institute of Social Sciences, Giresun/Turkey

^b Giresun University, Faculty of Tourism, Department of Recreation Management, Giresun/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:04.04.2021

Kabul Tarihi:06.05.2021

Anahtar Kelimeler

Şarap kültürü

Gastronomi

Giresun

Şarap turizmi

Öz

Günümüzde turizm destinasyonları turizm endüstrisindeki yoğun rekabet ortamında avantajlı bir konuma gelebilmek için gastronomiye öncelik vermektedir. Gastronomi turizmi kapsamında son yıllarda gittikçe yaygınlaşan şarap turizmi ülkelere önemli girdiler sağlamakta, ekonomik kalkınmaya katkıda bulunmaktadır. Bu çalışma ile Giresun'da turizmde ürün çeşitlendirme kapsamında şarap turizmi potansiyelinin incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada Giresun'da bağcılık ve şarap kültürü üzerine ikincil kaynak incelemesi yapılmıştır. Çalışmada Giresun ilinin binlerce yıllık bağcılık ve şarap kültürüne sahip olduğu; geçmiş dönemlerde üretilen çeşitli şarapların ihracatının yapıldığı, günümüzde ise evlerde kişisel tüketim için halen üretimin devam ettiği tespit edilmiştir. Giresun'da bağcılık ve şarap üretimi desteklenerek şarap turizmi yapılabileceği; ilin gastronomik değeri olan ürünlerinin ön plana çıkarılarak ile ekonomik katkı sağlanabileceği sonucuna varılmıştır.

Keywords

Wine culture

Gastronomy

Giresun

Wine tourism

Abstract

Today, tourism destinations give priority to gastronomy in order to reach an advantageous position in the intense competitive environment in the tourism industry. Within the scope of gastronomic tourism, wine tourism, which has become increasingly widespread in recent years, provides important inputs to countries and contributes to economic development. With this study, it is aimed to examine the potential of wine tourism within the scope of product diversification in tourism in Giresun. In the study, a secondary source study on viticulture and wine culture in Giresun was conducted. In the study, it has been determined that Giresun province has thousands of years of viticulture and wine culture; various wines produced in the past were exported, and today, production continues for personal consumption at home. Wine tourism can be made in Giresun by supporting viticulture and wine production; It was concluded that the products of the province with gastronomic value can be brought to the fore and an economic contribution can be made.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: b_kanca@giresun.edu.tr (B. Kanca)

GİRİŞ

Günümüzde turistler deniz-kum-güneş üçlemesinden uzaklaşmakta, dünyadaki ekonomik, sosyal ve teknolojik değişimlere bağlı olarak, doğayla iç içe olmak, dünyadaki doğal ve kültürel değerleri yerinde ziyaret etmek istemektedir. (Kaypak, 2012, s. 11). Son yıllarda yükselen turizm trendleri içinde yer alan gastronomi turizminin temelinde, bölgelere özel yapılan yemek ve çeşitli ot festivalleri, köy pazarları gibi yiyecek ve içecek kültürü olmakla birlikte, yiyecek ve içeceklerin test edilmesini, yapılmasını kapsayan seyahatleri de içermektedir (Özdemir, 2019, s. 10).

Giresun iklimi ve coğrafi özellikleri nedeniyle geniş bir floraya sahip olan, birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış, zengin doğal, tarihi ve kültürel mirası olan ve birçok turistik çekiciliğe sahip bir şehirdir. Giresun'u çevre illerden ayıran en önemli özelliği gelenekleri, görenekleri, el sanatları ile kültürel mirası ve zengin mutfak kültürüdür (Akgün & Aslan, 2017, s. 246). Şarap gastronomi turizminin tamamlayıcı ürünlerinden biri olmakla birlikte; şarap turizmi, gastronomi turizminin bir alt türü ve son yıllarda büyüyen bir turizm çeşidi olmuştur. Özellikle başta Fransa, İtalya ve Amerika Birleşik Devletleri olmak üzere dünyada birçok ülke gastronomi turizm rotalarına, şarap rotalarını da dâhil ederek önemli derecede ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır.

Şarap ve Şarap Turizmi

Şarap, taze üzüm suyundan mayalanma yöntemi ile elde edilen içki olarak tarif edilmektedir (International Wine and Spirits Academy, 2020). Şarap kelimesinin kullanımına ve köküne bakıldığında insanlığın ortak kültürü olarak görülmektedir. Şarap kelimesi Sanskritçe “*sevgili*” anlamına gelen “*Vena*”dan türemiştir. Şarap kelime olarak Hititçe’de “Wiyana” ismi ile kullanılırken, günümüzde Yunancada “*wionos*”, “*oinos*”; Latince “*vinum*”; İtalyanca “*vino*”, Almanca “*wein*”, Fransızca “*vin*”, İngilizce “*wine*”, ve Rusçada da “*vino*” kullanılmaktadır (Simodin, 2020).

Geçmiş yaklaşık 7000 yıl önceye dayandırılan şarap, kutsal kitaplarda yazılanlar, efsanelerde anlatılanlar ile yapılan arkeolojik kazılarda çıkan verilere göre, Gürcistan ve Ermenistan, Van Gölü çevresi, Iğdır, Azerbaycan, Batı İran ve Zagros Dağlarını içine alan bölgede üretilmektedir (International Wine and Spirits Academy, 2020). Tanrıların içkisi olarak kabul edilen, Tevrat, İncil ve Zebur’da kutsal içki olarak anılan şarap teknolojisinin, Anadolu’da Mezopotamya’da geliştirildiği ve buradan dünyaya yayıldığı düşünülmektedir (Şenocak, 2007, s. 167). Üzüm tarımı ve şarap, Akdeniz üzerinden milattan önce iki binli yıllarda Yunanistan’a, milattan önce binli yıllarda İtalya’ya, milattan sonra yüzlü yıllarda Kuzey Avrupa’ya ve milattan sonra bin beş yüzlü yıllarda Amerika’ya doğru yayılmıştır (Kocaadam & Acar Tek, 2016, s. 275). Şarap, başta Asurlular ve Hititliler olmak üzere Anadolu’nun birçok kadim uygarlığında yasalarla koruma altına alınarak bir standart getirilmeye çalışılmıştır (International Wine and Spirits Academy, 2020). Klasik çağlarda kutsal kabul edilen, dini ayinlerin en önemli malzemesi olan ve üstünlerin içkisi olarak kabul edilen şarap, günümüz dünyasında günlük tüketimi yapılan bir ürün haline gelmiştir.

Tarım ürünleri içinde katma değeri yüksek bir ürün olan üzümün kilosu bir dolar civarındayken, kaliteli bir şişe şaraba ödenecek bedel bunun 50 katı olabilmektedir (Karaoğlu, 2020). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü’nün (FAO) 2009 yılı Üzüm ve Şarap Raporuna göre en fazla bağa sahip ülke sıralamasında ilk üç sırayı İspanya, Fransa ve İtalya alırken, şarap üretiminde sıralama İtalya, Fransa ve İspanya olarak değişmekte; dünya şarap dış ticaretinin yaklaşık %63’ünün Avrupa ülkeleri tarafından yapıldığı görülmektedir (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü,

2020). İspanya, Portekiz ve İtalya’da üretilen üzümlerin %90’ı şaraba dönüşürken, Türkiye’de bu oran ortalama %2 düzeyindedir. Dünya şarap ihracatının 150 milyar dolar seviyelerinde olmasına rağmen Türkiye’nin payı sadece 4 milyon Dolar ile %0,11 seviyesindedir (Karaoğlu, 2020).

Türkiye’de sofralık, kurutmalık, şaraplık ve şıralık olarak 1200’ün üzerinde üzüm çeşidi yetiştirilmektedir (Alsancak Sırlı, vd., 2015). Türkiye’de Ege Bölgesi, bağ alanı ve üzüm üretimi en fazla olan bölgedir. Ege bölgesini Akdeniz, Güneydoğu, Orta Anadolu, Marmara, Doğu Anadolu ve Karadeniz Bölgesi izlemektedir (Kiracı & Şenol, 2017, s. 126) Türkiye’de üretilen üzümler, genellikle kurutulularak ya da sofralık olarak değerlendirilmektedir. Şaraplık üzüm üretimi toplam üzüm üretiminin yaklaşık %11’ini oluşturmakta; bu üzümlerin ise sadece %2,5-3’ü şarap olarak işlenmektedir (Karaoğlu, 2020).

Günümüzde şarap sektörünün lokal ve sınırlı sayıda üretilen kaliteli şaraplara doğru geçiş yaptığı görülmektedir (Şenuyar, Demirbaş & Saygın, 2014, s. 9). Dünyada kitlesel üretim yapılan şaraplara karşı artık bir doyum noktasına gelinmesi nedeniyle günümüzde her yerde bulunmayan, bölgesel özellikler taşıyan şaraplara ilgi giderek artmaktadır (Karaoğlu, 2020).

Günümüzde ekonomik ve sosyal gelişmişlik nedeniyle hayat standartlarında ve turistlerin tatil beklentilerinde değişimler olmaktadır (Yılmaz & Akay, 2020, s. 92). Turizmde artık bireysellik ön plana çıkmış, yaratıcı ve yerel otantik turistik ürünlere ilgi artmış ve günümüz turistlerinin beklentileri “*etkin katılım*”, “*deneyimleyerek öğrenme*”, “*yaratıcı potansiyel-beceri geliştirme*” ve “*yerel halk ile yakın ilişkiler*” olarak değişmiştir (Zoğal, 2017, s. 22).

Günümüzde alternatif turizm çeşitlerinden bireysel istek ve zevkleri ön plana çıkaran turizm ürünlerini daha fazla ilgi görmekte ve önemli derecede turist hareketliliği yaratmaktadır (Saçlı, Ersöz & Özdemir Kahraman, 2019, s. 179). Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü alternatif turizm çeşitlerinden olan gastronomi turizmini; gastronomik destinasyonlara yapılmış eğlenme amaçlı yiyecek ve içeceklerle ilgili rekreasyonel deneyimsel aktivitelerin bütünüdür şeklinde tanımlamıştır (Güzel Şahin & Ünver, 2015, s. 64). Gastronomi turizmi, aynı ya da farklı kültür ya da coğrafyadaki yiyeceklerin üretimini, tüketilmesini, hazırlanmasını, sunulmasını, mutfağının özelliklerini, öğün alışkanlıklarını ve yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm türü olarak da tanımlanabilir (Şengül & Türkay, 2016, s. 89). Avrupa’da gastronomi turları İspanya, İtalya, Portekiz, Fransa ve İrlanda’da yoğunlaşmıştır. Bu ülkelerin gastronomi turlarında gerçekleştirilen aktiviteler; yerel peynir üreticilerini ziyaret, peynir yapımlarına katılım, yerel pazarları ziyaret, zeytinyağı tadımı ve zeytinyağı üreticilerini ziyaret, ünlü şeflerden yemek dersleri, smokehouse gezileri, üzüm bağları ve bağ bozumu etkinlikleri, şarap tadım ve üreticilerini ziyaretler, yerel yiyecek ve içecek festivallerini ziyaret ve evde mutfak derslerinden oluşmaktadır (Kesici, 2012, s. 35).

Bir gastronomi turizmi türü sayılan şarap turizmi ile şarap üretimi yapılan bağların, şarap evlerinin ziyaret edilmesi sağlanarak, şarap üretim süreçleri ile ilgili deneyimler kazanılmakta, ayrıca ziyaret edilen yörenin sosyal, kültürel mirası konusunda bilgiler edinilmektedir. Dünya genelinde tercih edilen bir turizm ürünü haline gelen şarap turizmi kişilerin; şaraba olan ilgilerini, şarabın kültür ve tarihini, şaraphaneler ile üretim aşamalarını ve şarap üretimi yapılan yerin bölgesel kimliğinin etkisiyle yolculuk etme isteğini ortaya çıkarmıştır (Yılmaz & Akay, 2020, s. 87). Dünyada şarap turistleri orta yaşlı, yüksek eğitilmiş, evli, yüksek gelirli, iyi meslek ve kariyer sahibi kişilerden oluşmaktadır (İlhan, 2008, s. 262).

Gastronomi turizminin önemli bir bileşeni olan şarap turizmi, turistlerin sürdürülebilir turizm gelişimini desteklerken destinasyonların kültürünü ve yaşam tarzını deneyimleyebilecekleri hem gelişmekte olan hem de oturmuş turizm destinasyonları için kilit bir unsur haline gelmiştir (Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü, 2017). Günümüzde birçok ülke için şarap turizmi önemli itici güç olarak karşımıza çıkmaktadır. Kırsal kalkınma alanında şarap turizmi, yerel ürünlerin üretiminin desteklemesi, satışı ve yerelde yarattığı istihdam ile önemli bir turizm türü haline gelmiştir (İlhan, 2008, s. 259). Sadece şarabı iyi ve güzel olarak nitelendirildiği için turistler tarafından tercih edilen turistik mekânlar bulunmaktadır (Duran, Eryücel & Özcan, 2019, s. 81). Şarap turizminde dünyada Napa Vadisi, Rioja, Loire Vadisi, Rhone Vadisi, Toskana önemli atılımları olan bölgelerdir (Hepdizici & Yücel, 2020). Şarap turizminde ziyaretçilerin belirli bir yeri seçmesinde; meşhur şaraphane ve şaraplar, makul fiyatlandırılmış bölgesel karaktere sahip konaklama mekanları, gurme restoranları, geleneksel köy şaraphaneleri, iyi planlanmış şarap rotaları, çekici manzara ve iklime sahip olunması en önemli etkenlerdir (İlhan, 2008, s. 261).

Kaliforniya'nın Napa Vadisi, 400'den fazla şarap imalathanesine ev sahipliği yapmaktadır ve Amerika Birleşik Devletleri'nde şarap turizminde kuşkusuz bir lider olarak görülmektedir. Napa Vadisi için destinasyon analistleri tarafından hazırlanan ekonomik etki raporuna göre 2014 yılında 3,3 milyardan fazla şarap turisti Napa Vadisi'ni ziyaret etmiştir (Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü, 2017). Türkiye Seyehat Acentaları Birliği 2014 Gastronomi Turizmi Raporuna göre Türkiye'ye gelen turistler yeme-içmeye 157 Dolar harcamaktadır. Turistlerin %88,2'si gidilecek bölge seçiminde yeme-içmenin önemini vurgulamaktadır. Türkiye'ye gelen turistlerin ve Türkiye'den giden turistlerin yeme-içme için yaptıkları harcama 2014 yılında 6 milyar 523 milyon Dolardır; yani turist başına 157,5 dolar restoran faturası anlamına gelmektedir. 2014 yılı sonu itibariyle turizm gelirleri ise 17 milyar dolardan 34,3 milyar dolara çıkan Türkiye'de turistlerin yaptığı toplam harcama içinde yemeğin payı %19-20'ler seviyesindedir. Bu da Türkiye'nin turizm gelirlerinin 5'te biri yeme-içmeden geliyor demektir (Türkiye Seyehat Acentaları Birliği, 2020).

Türkiye'de de Kapadokya'da Nevşehir, Çanakkale'de Bozcaada, İzmir'de Şirince, Çeşme (Alaçatı) ve Foça, Tekirdağ'da Şarköy ve Mürefte, Denizli'de Pamukkale, Balıkesir'de Avşa, Bursa'da İznik gibi bağ ve şarap turizmi açısından potansiyele sahip olan ve ülkenin turizm gelişimine katkı sağlayabilecek bölgeler bulunmaktadır. (Özgül Katlav, Yönet Eren & Tuna , 2019, s. 2168). Son yıllarda yine Türkiye'de şarap ve şarap turizmi alanında değerlendirilebilecek Elazığ Öküzgözü Üzümü, Kalecik Karası, Boğazkere, Çalkarası gibi coğrafi işaret almış 24 üzüm çeşidi bulunmaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2020).

Yöntem

Tarihi kaynaklar antik dönemden günümüze kadar Giresun'da şarap üretimin yapıldığını, sekiz çeşit şarabı ve şarap ihracatı ile Karadeniz havzasında bilinen bir şehir olduğunu göstermektedir. Bu çalışma ile son yıllarda hızla gelişen, popüler hale gelen ve katma değeri yüksek olan şarap turizminin Giresun ili potansiyelinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu çalışma ile Türkiye'nin son yıllardaki turizm sektörüne yeni destinasyonlar kazandırma ve ürün çeşitlendirme ile turizm Pazar payını ve gelirini arttırma stratejisine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmada öncelikle şarap ve şarap turizmine yönelik yazın incelenmiştir. Çalışmada keşfedici araştırma yaklaşımı ve nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Giresun'da şarap üretimi ile ilgili doküman incelemesi tekniği kullanılarak ikincil kaynaklardan araştırma bulgularına ulaşılmıştır.

Giresun'da Şarap Kültürü

Bağcılık ve şarapçılık alanında günümüzde Karadeniz Bölgesi en son sırada gözükmesine rağmen antik dönemde kendine has bağcılık ve şarap üretimi ile yaklaşık 2500 yıllık kadim bir geçmişe sahiptir. Bölgede şarap yapıldığı ve günlük olarak kullanıldığı ile ilgili bilgilere M.Ö. 400 yıllarına tarihlenen Ksenophon'un Anabasis Onbinlerin Dönüşü eserinde Trabzon iline geldiklerinde şarap hediye edilmesinden ve Giresun'dan Ordu'ya hareket ettiklerinde savaşmak zorunda kaldıkları Mossynoikoi kavminin evlerinde şarap bulduklarından bahsedilmektedir (Yarlıbaş, 2011, s. 385).

Antik dönemde Pontos olarak adlandırılan Doğu Karadeniz Bölgesi şifalı otları, zehirleri ve antidotlarıyla (panzehir) ile ün salmıştır. Bölge, Peli şarabı ile köklerden ve otlardan elde edilen acımsı ya da buruk maddelerin şaraba katılmasıyla yapılan aromatik içkileriyle de ünlüdür. Antik dönemde Doğu Karadeniz Bölgesinde şaraba katrana benzer siyah ve beyaz Khios sakızı, iris gülü ve yağ katılmaktadır. Bu nedenle şarap biraz ekşi tatta olmaktadır. Sıtma otunun tohumları katılarak yapılan şarap dizanteri hastalığını iyileştirmede kullanılmaktadır (Arslan, 2007, s. 47). Yapılan aromatik içkiler tüm Akdeniz havzasına ihraç edilmektedir. Bölgenin en ünlü içkisi Naspercene şarabıdır (Güveloğlu, 2013, s. 737). Plinus'un Doğa Tarihi eserinde (M.Ö. 77) Fizikçi Apollodoros'un, milattan önce üçüncü yüzyılın ilk çeyreğinde, Mısır Kralı 1. Ptolemais'a bu şarabı özellikle tavsiye ettiği yazılmıştır (Arslan, 2007, s. 47; Kınacı & Boyana, 2019, s. 102).

Tarihçi Strabon Geographika adlı eserinde Pontos bölgesindeki dağların eteğinde olan bölgelerde kendi kendine yetişen yabani meyveler üzüm, armut, elma ve fındıktan bahsetmektedir. Bu meyveleri senenin herhangi bir gününde ormana giden bir kimsenin bol miktarda bulabileceğinden, meyvelerin bazen ağaçlardan sarktığından ve bazen düşmüş yaprakların altında ya da üstünde bulunduğu bahsetmektedir (Pekman, 2012, s. 27). Anlaşılabacağı üzere üzüm Pontos bölgesinde yabani olarak ağaçlarda yetişmektedir. Aynı tespit Doğu Karadeniz Bölgesini ziyaret eden seyyahlar tarafından yapılmaktadır. Bölgeyi 1840 yılında ziyaret eden seyyah Jakop Philip Fallmerayer, üzümün uzun gövdeli karaağaçların, koyu yeşil sikendamilerin, kocaman cevizlerin doruklarına kadar çıktığını seyahatnamesinde yazmıştır. Seyyah bağ bozumunun Eylül'de başladığını, hatta esas bağbozumunun Noel'de başladığını ve ocak aylarının sonlarına kadar sürdüğünden bahsetmiş; üzümün ağaçlarda ilkbaharın başlarına kadar kaldığını seyahatnamesine eklemiştir (Salihoğlu, 2002, s. 49). Jakop Philip Fallmerayer üzüm asmalarının ana vatanını Karadeniz sahillerinin oluşturduğunu kati olarak söylemenin mümkün olduğunu belirtmiştir (Eren, 2011, s. 287).

Giresun'da şarap ile ilgili ilk kayıtlara milattan önce 400'lü yıllarda yazılan Ksenophon'un Anabasis Onbinlerin Dönüşü eserinde rastlanılmaktadır. Ksenophon'a göre Giresun'un batı tarafında bugünkü Bulancak ve Piraziz ilçelerinde, Strabona'a göre Giresun'un hemen arkasında Paryadres Dağları'nda (Giresun Dağları), Rodoslu Apollonios'a göre Bulancak, Giresun arası ve Ares Adası'nın (Giresun Adası) karşı sahillerinde yaşayan Mossynoikoi kavminin, Ksenophon komutasındaki Helenler ile yapmış olduğu savaş sonrası evlerinde küpler içinde şaraplar bulunmuştur. Ksenophon'a göre bu şaraplar biraz sert ve ekşidir (kekremsi); su katıldığında lezzeti de kokusu da pek hoş olmaktadır (Yarlıbaş, 2011, s. 375; Pekman, 2012, s. 29; Çokana, 2018, s. 82).

Milattan sonra da Giresun'da bağcılığın ve şarap üretiminin devam ettiği görülmektedir. Antik dönemde olduğu gibi Roma İmparatorluğu döneminde de Pontos bölgesinin beş geçim kaynağı bulunmaktadır. Bunlar; kerestecilik, köle ticareti, balıkçılık, madenler ve bağcılıktır (Lafli, 2017, s. 30; Kılıç, 2013, s. 27). Trabzon Rum Devleti'nin

ticareti bilhassa şarap ve tuzlu balık gibi kendi mahsullerini satmaya dayanmaktadır (Eren, 2011, s. 295). Trabzon Rum Devleti'nin ikinci başkenti sayılan Giresun'da şehri ve çevresini korumak için bir şato, bu şatonun etrafında amfi-tiyatro şeklinde şehir, pek çok bağ ve bahçeyi kapsayan geniş bir sahayı çeviren surlar bulunmaktadır. Bu dönemlerde Cenevizliler Karadeniz'in ticaretinde söz sahibi olmaya başlamışlar, XIII. yüzyılın son çeyreğinden itibaren Kefe, Cenevizliler için ana ticaret merkez haline gelmiş; Giresun'dan Kefe'ye şarap ihracatı yapılmaktadır (Kayhan, 2019, s. 93). M. Balard (1973), Genès et l'Outre-Mer, I, Les actes de Caffa du notaire Lamberto de Sambuceto adlı eserinde 1289-1290 yıllarında Kefe'ye Jursunda ve Limina'dan 8 çeşit şarap geldiğinden ve burada adı geçen Jursunda'nın kesinlikle Giresun olduğu tespit edilmiştir (Yılmaz, 2017, s. 254). 1400'lü yıllarda Moğol ordusuna esir düşerek Giresun'a gelen Bavyeralı Knapp Sciltberger *"Grekler tarafından meskün olan ve gayet bol miktarda üzüm yetişen bir memlektir."* ifadesini kullanmaktadır (Eren, 2011, s. 215).

Trabzon'un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmet tarafından Giresun Kalesi'ni gözetmek, Trabzon'dan Samsun'a gelip geçen gemilere kılavuzluk yapmak üzere 1486 yılında bölgeye gayrimüslim vatandaşlar yerleştirilmiştir. Fatih Sultan Mehmet görevleri karşılığında bu kişileri tüm vergilerden muaf tutmuştur. Yine bu vatandaşların evde tükettikleri harmandan (şarap) vergi alınmaması kayıt altına alınmıştır. 1515'da Kürtün Kazası'na bağlı Görele'de fiçı resmi, sandal resmi ve sıra ile birlikte 700 Akça; Görele Kalesinde oturan Hristiyanların meyve öşürleri, dalyan, gümrük, fiçı ve cerayim resimleri ile sıra öşürlerinin toplamı 2500 Akça olduğu belirtilmektedir (Bostan, 2002, s. 305). Görele'de bağlarda üretilen üzümlerden şarap yapımı 1900'lü yıllara kadar sürmüştür (Bilir, 2007, s. 148). Giresun'a bağlı Bulancak ilçesinde özellikle kıyıya yakın bölgelerde bağcılık yapıldığı ile ilgili bilgilere 1547 ve 1642 tarihli kayıtlarda rastlanmaktadır (Emecen, 2005, s. 144).

Bu zamana kadar ulaşan en eski kayıtlı ve 1468 tarihli defterlere göre Tirebolu'da Çepnilerin yaşadığı bütün köylerde halk ziraatla uğraşmakta; köylerde bal üretimi, bağcılık ve meyvecilik yapılmaktadır (Sümer, 1992, s. 50). Tirebolu ilçesinde bağcılık faaliyeti XV. yüzyıldan İXX. Yüzyıla kadar devam etmiştir. 1515 yılında üzümden elde şıranın %75'i bu şehirde üretilmektedir. (Yüksel & Bostan, 2016, s. 87). 1829 yılında seyyah Rottiers Giresun'u ziyaret ettiğinde ihraç ürünlerinin içinde şarabı da saymaktadır. Giresun'da üretilen şaraplar özellikle Kuzey Karadeniz limanlarında satılmıştır. 1868-1869 yıllarında Giresun'dan 9 bin batman şarap ihraç edilmiştir. İhraç edilen bu şarabın Tirebolu'da üretildiği bilinmektedir. (Yılmaz, 2008, s. 529). İyi kalite olan Tirebolu şarabı bağcılık tekniğinin bölgenin geri kalanından daha gelişmiş olmasından kaynaklanmaktadır. Peyssnol, Traite sur le commerce de la mer Noire adlı eserinde 1753-1762 yılları arasında Kefe'de ticareti yapılan Tirebolu şarabı ile ilgili *"Tirebolu'da şarap kırmızı ve serttir. Provence şarapları ile mukayese edilebilir; fakat şarap fiçılarını taşıyanların dikkatsizliği bu şarabı tuhaf ve nahoş bir hale getirir."* ifadesini kullanmıştır (Yılmaz, 2017, s. 259).

Giresun hakkında bilgi alınacak önemli kaynakların arasında İXX. yüzyılın ortalarında Doğu Karadeniz kıyılarını ziyaret eden seyyahların yöre ile ilgili tuttuğu gözlem notları gelmektedir. Ancak bölgeye gelen seyyah ve araştırmacıların büyük bir kısmı, gemi ile seyahat ettikleri için bazı yerlerle ilgili çok az gözlemde bulunabilmişler; seyyah ve araştırmacıların, Ordu ve Giresun gibi bazı kentlere dair gözlemleri, gemi güvertesinden gördükleri ya da birkaç saatlik mola sırasında kentteki gezintileri sırasında gözlemledikleriyle sınırlıdır (Kuş, 2016, p. 80). Bu seyyah ve araştırmacılar arasında Jakop Philip Fallmerayer ve Vital Cuniet'in gözlem notları Giresun bağcılık ve şarap geçmişi için önem arz etmektedir. Jakop Philip Fallmerayer 1840 yılında Samsun'dan gemi ile Trabzon'a seyahat etmiştir. Seyyahın notlarından anlaşıldığı üzere Giresun ziyaretini çok arzu etmektedir ve bu yolculuğu tehlikeli

geçmiştir. J.P. Fallmerayer, yaşadığı sıkıntı ve bezginlik hallerinde Giresun'u görmek arzusunu "... iç kısımda kayalar üzerine kurulmuş ıssız kalelerle şahane orman manzarası, geniş yapraklı fındık ağaçları ve Giresun'un uzun üzümleri, bütün bunları görmeden terk edip yüreksizce tekrar Batı'ya mı kaçacaktım? Ne büyük acı!" sözleri ile ifade etmiştir. Yine Giresun'a vardığında konuk olarak bulunduğu evde "Bütün gece boyunca ilahlara hürmekten dökülen şarabın eksik olmayışı bir yana, Giresun asmasının açık kırmızı, hafif mayhoş bitkisinden hiç söz edilmedi" ifadesini kullanmıştır. Ormanda bütün ağaçları asmalar sarmıştır; sararmış ve olgunlaşmış üzümler aylarca asmalarda asılıp kalmaktadır. Giresun'da bir asma ağacı iyi giden senelerde 100 okkaya (yaklaşık 120 kg) kadar üzüm vermektedir. Bu üzümler yerli Hristiyanlar tarafından satın alınarak şarap yapılmakta; şarap Rus limanlarına ihraç edilmektedir. Seyyah asma ağaçlarına hiç bakım yapılmadığını ve bunun nedenini yerlilere sorduğunda "Bu ülkenin geleneğidir, her zaman böyleydi" cevabını aldığını yazmıştır. Ayrıca Trabzon'dan Giresun'a gelir ve gider iken uğradığı Tirebolu'nun üzümleri içinde "Tirebolu'nun üzümleri Kolhislilerin ağzından hiç düşmüyor, hep övüyorlar" ifadesini kullanmıştır (Salihoğlu, 2002, s. 139-202).

Düyün-u Umumiye Meclisi İdaresi'nde genel sekreter olarak 1880-1892 yılları arasında görev yapan Vital Cuniet, Giresun'da asmaların serbestçe ağaçlara tırmandığını, özellikle meşe ve karaağaçlarda bol miktarlarda bulunduklarını ve bolca meyve verdiğini notlarında yazmaktadır. Ancak Giresun'da (merkez) yetişen üzümlerin kalitesiz ve şarapların hafif ekşi olduğunu; Bulancak'tan gelen şarapların daha tatlı ve çoğu zaman iyi kalitede olduğunu belirtmektedir. 1890 yıllarında Tirebolu'da 35 bin kg, Bulancak'ta 25 bin kg, Giresun'da (merkez) 10 bin kg şarap üretilmektedir (Cuniet, 1892, s. 68)

Son dönemlerde Giresun ve bağlı ilçelerinde bağcılık ve şarapçılık ile ilgili bilgi alınabilecek en önemli kaynak Trabzon Vilayeti Salnameleridir. Bu salnameler Trabzon Vilayetinin bütün kazaları hakkında coğrafi, tarihi, bürokratik, ekonomik ve demografik bilgileri içermekte ve ilki 1869'da sonuncusu 1905'te olmak üzere 22 cilt halinde yayımlanmıştır. Salnamelerde Giresun ile ilgili ilk kayıt 1870 tarihli salnamede Giresun Rusumat Müdüriyeti kayıtlarında müskirat (alkollü içecek) adı altında Giresun (Merkez) ve Bulancak ismi geçmektedir. Müskirattan toplanan vergi kayıtlarına göre Bulancak birinci, Giresun ikinci, Ordu üçüncü sıradadır (Emiroğlu, 1993, s. 205).

Üzüm ile ilgili 1888 tarihli salnamede genel olarak "Dâhil-i vilayette husule gelen üzüm ise bazı mahallere mahsus olmakla beraber hadd-ı zatında cüziyet kabilindedir." yazılmıştır (Emiroğlu, 2002, p. 165). 1892 tarihli salnamede üzümlerin nasıl yetiştirildiği ile ilgili "Hususile buralarda hasıl olan üzümler ekser yerlerde olduğu gibi bağlarda hasıl olmayıp ağaçlar üzerindeki asmaların mahsulüdür ki bu nev üzüm ağaç üzerinde ne kadar durursa dursun lüzum-u tabi derecesinde tatlılanamaz." ifadesi kullanılmaktadır (Emiroğlu, 2005, p. 199). Bu ifadeden anlaşılacağı üzere üzüm Trabzon vilayetinin her yerinde yetişmekte ancak bazı yerlerde daha fazla yetişmektedir ve modern anlamda bağcılık yapılmamaktadır. Salnamelere göre yoğun olarak bağcılık yapılan yerler sırayla Görele, Tirebolu, Şarlı ve Yomra'dır. 1879 tarihli salnamede Görele'de 90.755 kıyve, Tirebolu'da 55.030 kıyve üzüm yetiştirilmiştir (Emiroğlu, 1999, s. 275).

Şarap üretimi ile ilgili ilk kayıt 1888 tarihli salnamedir. Salnamede Görele ile ilgili "Oranın üzümlerinde külliteli şarap imal edilmektedir." ifadesi yer almasına rağmen ne kadar üretildiği ile ilgili bir ifade yoktur (Emiroğlu, 2002, s. 455). 1903 tarihli salnamede Şarlı (Beşikdüzü) ve Görele'de Keçi Memesi tabir edilen siyah üzümden bahsedilmiştir. Salnamede göre bu üzüm diğer üzümlere göre tatlı ve üzümden yapılan şarabın çok olması nedeniyle

şarap, nardek ve pekmez gibi mahsüller iyi olmaktadır. Salnamede Şarlı (Beşikdüzü) ismi verilmesine rağmen Şarlı'ya ayrılan bölümde burada şarap üretildiği ile ilgili bir kayıt yoktur (Emiroğlu, 2008, s. 241).

Giresun'un ilçesi olan Bulancak'da salnamelere göre şarap üretilmektedir. 1902 tarihli salnameye göre Bulancak ilçesinde üretilen şarap Karadeniz sahilinde pek meşhur olduğundan söz edilmesine rağmen ne kadar üretildiği ile ilgili bir kayıta rastlanılmamıştır (Emiroğlu, 2008, s. 497). 1903 tarihli salnamede Görele ve Giresun'da çokça üzüm yetiştirildiğinden ve Bulancak'ta iyi kalitede şarap yapıldığından bahsedilerek, bu yörelerde yeniden bağcılığın geliştirilmesi gerektiği vurgulanmıştır (Emiroğlu, 2008, s. 363).

Giresun'da üzüm üretildiği ile ilgili 1902 tarihli salnamedeki *“Gireson civarları üzüm yetiştirmeye pek ziyade elverişli ise de henüz muntazam bir bağ yetiştirilmemiş ve asmalar ağaçların üzerine gelişi güzel bir surette sarılmakla iktifa edilmekte bulunmuştur.”* ifadesinden Giresun'da yetiştirilen asmalara hiç bakım yapılmadığı, bu nedenle yetişen üzümlerin ekşi ve yeşil halde kaldıkları, bu üzümlerin şaraplarının daima fena ve lezzetsiz olduğu anlaşılmaktadır. Ancak Bulancak'ta yapılan şarap daha kalitelidir ve Karadeniz sahilinde pek meşhurdur (Emiroğlu, 2008, s. 361)

1922 yılında yapılan mübadele ile Giresun'da şarap yapımı kesintiye uğramış, ticari olarak şarap imalatı son bulmuştur. Ancak 2002 yılında Giresun Ticaret ve Sanayi Odası'nca fındığa alternatif ürün geliştirme çabaları neticesinde Giresun'da yetişen İsabella üzümünden (Vitis Labrusca) şarap yapılması ile ilgili çalışmalar yapıldığı, elde edilen şarabın kaliteli bir şarap olduğu basın bültenlerinde açıklanmasına rağmen sürdürülebilirliği konusunda herhangi bir bilgiye ulaşılamamıştır (Mynet, 2002).

Giresun'da Şarap Turizmi

Son yıllarda dünyada endüstriyel şarap üretiminde bir doyuma ulaşılmış, şarap üreticileri ve tüketicileri tarafından her yerde bulunmayan, bölgesel özellikler taşıyan şaraplara ilgi giderek artmıştır (Karaoğlu, 2020). Giresun, Karadeniz havzası başta olmak üzere diğer bölgelere ihraç edilen 8 çeşit şarabı bulunan kadim bir şehirdir. Tarihi kayıtlarda şarap üretildiği yazılan Bulancak, Giresun (merkez), Tirebolu ve Görele ilçelerinde geleneksel üretim yöntemiyle üretim yapacak butik şaraphaneler ve bu ilçeleri kapsayacak şekilde bir bağ rotası oluşturulması Giresun'da şarap turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Giresun antik dönemde Pontos olarak tabir edilen aromatik şarapları ile ünlü bölgenin hemen hemen ortasında yer almaktadır. Giresun bulunduğu coğrafyanın, iklimin etkisiyle bazıları lokal, bazıları Türkiye endemiği olmak üzere 2091 adet bitki türüne ev sahipliği yapmaktadır (Nuhun Gemisi, 2020). Plinius'un Doğa Tarihi eserinde tarifleri verilen aromatik şarapların geleneksel yöntemlerle imalatının yapılması ve bölgede ilk olma önceliğinin getireceği fırsat Giresun'da şarap turizmine katkı sağlayabilir.

Giresun'u ziyaret eden seyyahlar ve Trabzon Vilayeti Salnamelerindeki notlara göre ilde birden fazla üzüm çeşidi yetiştirildiği görülmektedir. Giresun (Merkez, Batlama Vadisi, Kayadibi, Duroğlu) ve Bulancak ilçelerinde tat, renk, tane büyüklüğü, aroması ve olgunlaşma mevsimine göre ayırma tabi tutulduğunda; 7 çeşit üzüm yetiştigi tespit edilmiştir. Giresun'un sahil bölgesinde tamamen doğal olarak yetişen bu üzümlerden yapılacak şaraplar ile turist çekiciliğini artıracak düşünülmektedir.

Dünyada şarap turizmin kültürel ve doğal kaynakların daha iyi korunmasına katkı sağlamakta olduğu; şarap rotalarının turist harcamalarını arttırdığı, bölge ekonomisine ve istihdama olumlu yönde katkı sağladığı

görülmektedir (Sodaş & Gürler, 2019, p. 2278). Giresun’da oluşturulacak şarap rotaları üzerinde otantik, yöreye özgü mimari gözetilerek yapılacak şarap evleri, şaraphaneler, otantik konaklama mekanları ile gurme restoranlar mimarisi, doğal çekilik sağlayan tarihi, kültürel mekanlara ilgiyi artıracak, bu mekanların hem korunmasını sağlayacak hem de şarap turizmine önemli katkılar sağlayacaktır.

Şarap turistleri ile ilgili araştırmalara bakıldığında bu kişilerin para harcayan, eğitim seviyeleri yüksek bireyler olduğu sonucuna varılmıştır (Sodaş & Gürler, 2019, s. 2278). Katma değeri daha yüksek bir turizm ürünü olan şarap turizmi, yüksek eğitilmiş turistlerin ila ziyaret etmeleri nedeniyle Giresun’da turist profili ve kalitesinin yükselmesine sebep olacaktır.

Günümüzde organik tarıma ve organik ürünlere olan talep her geçen gün artmaktadır (Karaoğlu, 2020). Giresun’da bağcılık tarihi kayıtlara ve seyyahların notlarında yazıldığı gibi günümüzde de kızılağaç, ceviz, meşe ağaçlarında doğal halde yetişmektedir. Giresun geleneksel tarım yöntemleri ile üretim yapan, bozulmamış doğası, binlerce çeşit doğal ve endemik bitkisi ile turistler için cazibe merkezi olabilecek bir destinasyondur. Organik olarak üretimi yapılacak olan şaraplar Giresun’da turizme ve şarap turizmine bir ivme kazandırabileceği düşünülmektedir.

Şarap günümüzde bir alkollü içecek olmaktan çıkmış, kültürel bir simge haline gelmiş, şarap içimi ve beraberinde yenilenlerle ayrı bir kültürel simge olmuştur. Fransa ve İtalya gibi ülkeler şarabı zengin mutfaklarıyla birleştirerek ülke tanıtımına ve ekonomisine büyük katkılar sağlamaktadır (Karaoğlu, 2020). Şarap turizminde Giresun mutfak kültüründe bulunan yemeklerin şarap ile harmanlanması sonucu ortaya yeni yemek konseptleri çıkarılabilir.

Sonuç

Anadolu’nun kuzeyinde yer alan Giresun, bütün yıl yağış alması, rutubetin fazla olması ve coğrafi özellikleri nedeniyle geniş bir floraya sahip ve birçok uygarlığa ev sahipliği yapan zengin bir kültürel mirası bulunmaktadır. Giresun’un sahip olduğu doğal güzelliklerinin, tarihi yapılarının, somut olmayan kültürel mirasının çeşitliliğinin yanı sıra mutfak kültürü de oldukça zengin ve özgündür. Tarihsel kayıtlar Giresun’un İsabella üzümü ve diğer üzüm çeşitlerinden yapılan şaraplarla, binlerce yıllık bir şarap kültürüne de sahip olduğunu göstermektedir.

Bir gastronomi ürünü olan şarabın çeşitlerine göre değişmekle birlikte; genel olarak kırmızı şaraplarla az tuzlu, az yağlı peynir çeşitleri, balık, et, tavuk ızgara çeşitleri, erik, kivi gibi meyveler; beyaz şaraplarla şekeri az tatlılar, az yağlı peynir, balık, et, tavuk ızgara çeşitleri, rose şaraplarla az yağlı peynir, balık, et ızgara çeşitleri, ciğer kavurma meze olarak servis edilmektedir. Giresun’da geliştirilecek şarap turizmi ile beraber tarım ve hayvancılık ürünleri de değer kazanacak ve katma değeri artarak yöreye ekonomik girdi sağlayacaktır.

Son yıllarda Giresun’da turizmle ilgili çalışmalar artmaktadır. Alternatif turizm çeşitlerinden yayla ve doğa turizmi ile Giresun’da turizmin canlandırması için büyük çaba sarf edildiği görülmektedir. Giresun İl Turizm Koordinasyon Kurulu kurularak turizm tek elden idare edilmeye; bu kapsamda ürün çeşitlendirmesi yapılarak turist sayısı arttırılmaya çalışılmaktadır.

Giresun kadimden gelen şarapları ve şarap turizmi ile ilde turizmin gelişmesi hususunda potansiyel sağlanabilir. Üzüm ve şarapta markalaşma sağlanarak yöreye ait bir kimlik oluşturulabilir. İlin geçmiş adları olan Kerasus, Paharnakia isimleri kullanılabileceği gibi, bu amaçla tarihi kaynaklarda yöreye özgü üretilen şarabın adı olan “*Naspercene*” ismi de kullanılabilir. Şarap üretimi yapan yörenin kadim halkı olan Mossynoikoi adını yaşatmak üzere

“*mossyn (ahşap ev)*” markası oluşturulabileceği gibi ilin tarihte üzüm yetiştirilerek şarap üretimi olan yerlerin isimleri de kullanılabilir (Örn.: Bulancak Şarabı, Giresun Şarabı, Tirebolu Şarabı, Görele Şarabı vb.).

Giresun’da şarap ve bağ rotaları oluşturulmalıdır. Sahil şeridindeki Bulancak, Giresun, Tirebolu ve Görele ilçelerini ve bu yörelerin doğal, tarihi ve turistik mekânlarını da içine alacak şekilde bir bağ rotası oluşturulabilir. Ayrıca üzümü türkülerde söylenen Şebinkarahisar Tamzara mahallesini de içine alacak şekilde; Giresun, Dereli, Şebinkarahisar, Alucra, Yağlıdere ve Tirebolu hattında yine bu yörelerin doğal, tarihi ve turistik mekânlarını da kapsayacak şekilde ikinci bir rota düzenlenebilir.

Şarabın en önemli iki mezesi kırmızı et ve peynirdir. Giresun’un yaylaları doğal beslenen hayvanlardan yapılan pırzola, köfte ve özellikle Karagöl dağının etrafında üretilen peynirleri ile ünlüdür. İlin gastronomik değerlerini ön plana çıkarmak üzere Bulancak, Bektaş Yaylası, Kulakkaya Yaylası ve Dereli arasında da bir gastronomi ve şarap rotası oluşturulabilir. Ziyaretçileri şarabın üretim aşamalarına da dâhil edecek şekilde Giresun ilinde bağ bozumu festivali düzenlenmelidir. Bağ bozumu festivalinde Giresun’un gastronomik değerleri olan Piraziz Köftesi, Piraziz Elması, Bulancak Mayıs Helvası, Görele Pidesi, Alucra Oğlak Kebabı, Görele Dondurması Çavuşlu Ekmeği, Tirebolu Çayı, Giresun Yağlı Fındığı ve fındık ürünleri, Kiraz, Şebinkarahisar Cevizi ve pestil ürünleri, Çamoluk Fasulyesi gibi; bu ve benzeri ürünler hazırlanabilir, turistlerinin ilde kalış süreleri uzatılabilir ve turizmden biraz daha fazla ekonomik katkı sağlanabilir.

Yöreye özgü üzüm türlerinin korunması, ıslah edilmesi, gen kaynaklarının korunması için enstitüler bünyesinde çalışma yapılmalıdır. Üzüm yetiştiriciliği teşviklerle desteklenerek şarap turizminin gelişimine katkı sağlayacak kaliteli hammaddenin temini sağlanmalıdır. Şarap turizmi ile Karadeniz kıyılarında ilk olmanın getirdiği fırsat kullanılarak yöreye özgü tarımsal ve hayvansal ürünlerin değerlendirilmesi yöre halkına ekonomik katkı sağlanabilir.

Geçmişte şarap üretimi yapılan mahzenler gerekli restorasyonları yapılarak turizme kazandırılmalı ve bu mahzenler hazırlanacak şarap rotalarına dâhil edilmelidir. Şarap rotaları üzerinde tematik şarap imalathaneleri kurulmalı ve yörenin mimarisini öne çıkaran konaklama mekânları ile yöresel gastronomik değeri olan yiyeceklerin üretilip aynı zamanda sunumunun yapılacağı restoranlar yapılmalıdır. Bu mekânlar cazibesini artırmak için doğal mimarisi olan yerlere kurulmalı, şaraphaneler ve konaklama mekânları Giresun’un kütük ev modellerinde, yöresel taş dolgu ve Giresun Zeytinlik Mahallesi’nde bulunan taş ev örneklerindeki gibi yapılarak görsel cazibe artırılmalıdır.

Adını kirazdan alan Giresun’da kiraz Mayıs sonu itibariyle olgunlaşmaya başlayarak çeşidine göre Temmuz ayına kadar hasadı yapılabilir. Giresun ilinde yayla festivalleri de genellikle Temmuz ayında başlamaktadır. Yörenin kadim ürünü fındık Ağustos ayında başlayıp Eylül ayı ortalarına kadar toplanmaktadır. Giresun’da bağ bozumu Eylül ayından Aralık ayı sonuna kadar yapıldığı görülmektedir. Kiraz, yayla şenlikleri, fındık ile bağ bozumu festivali aylara yaygın olarak birleştirilerek Giresun ili bir tarım ve turizm festivalleri şehri haline getirilebilir.

Giresun’da gastronomi turizminin bir türü olan şarap turizminin marka haline gelmesi için, tüm etkinlik ve tanıtımların gerçekleşmesinde bakanlıklar, sivil toplum örgütleri, üniversiteler, turizm işletmeleri ve gastronomi ile ilgili dernekler beraber hareket etmeli; ilde yetişen üzümün çeşitleri, bağcılık ve şarap üretimi hususunda destekleyici ve geliştirici tedbirler alınmalıdır. Bir gastronomik değer olan şarabın geleneksel üretim yöntemleri araştırılmalı, Giresun ilinin diğer gastronomik değer taşıyan ürünleri ile beraber nasıl konsept oluşturacağı bilimsel olarak araştırılmalıdır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Akgün, A., & Aslan, Z. (2017). Giresun ili'nin turizm potansiyelinin belirlenmesi, yerel halk ve sektör temsilcilerinin algısı üzerine bir araştırma. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 226-253.
- Alsancak Sırlı, B., Peşkirioğlu, M., Torunlar, H., Özaydın, K. A., Mermer, A., Kader, S., & . . . Kodal, S. (2015). Türkiye’de üzüm (vitis spp.) yetiştirmeye uygun potansiyel alanların coğrafi bilgi sistemleri (CBS) teknikleri kullanılarak iklim ve topoğrafya faktörlerine göre belirlenmesi. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 2481), 56-64.
- Arslan, M. (2007). *Mithrates VI Eupator Roma'nın büyük düşmanı*. İstanbul: Odin Yayıncılık.
- Bilir, A. (2007). *Geçmişten günümüze görele*. İstanbul: Kitabevi.
- Bostan, H. (2002). *XV-XVI. asırlarda Trabzon sancağında sosyal ve iktisadi hayat*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Cuniet, V. (1892). *La Turquie D'asic Geographie Administrative*. Paris: -.
- Çokana, A. (2018). *Rodoslu Apollonios Argonautika*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Duran, E., Eryücel , Ö., & Özcan, Z. (2019). Şarap üretimi ve tüketiminin türkiye turizmindeki yeri: Kadim anadolu bağ rotası başlangıç noktası olarak Çanakkale örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 8(1) 70-83.
- Emecen, F. M. (2005). *Doğu Karadenizde iki kıyı kasabasının tarihi Bulancak-Piraziz*. İstanbul: Kitabevi.
- Emiroğlu, K. (1999). *Trabzon vilayet salnamesi 1879*. Ankara: Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı.
- Emiroğlu, K. (2002). *Trabzon vilayet salnamesi 1888*. Ankara: Trabzon ili ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı.
- Emiroğlu, K. (2005). *Trabzon vilayet salnamesi 1892*. Ankara: Trabzon İli Ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı.
- Emiroğlu, K. (2008). *Trabzon vilayet salnameleri 1902*. Ankara: Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı.
- Emiroğlu, K. (2008). *Trabzon vilayet salnameleri 1903*. Ankara: Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı.
- Emiroğlu, Kudret. (1993). *Trabzon vilayet salnamesi 1870*. Ankara: Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı.
- Eren, A. (2011). *J.p. Fallmerayer Trabzon İmparatorluğunun Tarihi*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.

- Eren, A. C. (2011). *Jakop Philipp Fallmerayer Trabzon İmparatorluğunun Tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü. (2020). *Birleşmiş milletler gıda ve tarım örgütü*. 11 09, 2020 tarihinde <http://www.fao.org/3/al176e/al176e.pdf>: <http://www.fao.org/> adresinden alındı
- Güveloğlu, A. (2013). Antik Çağda Karadeniz'de balık ve balıkçılık. *Tarih boyunca karadeniz ticaretine canık* (s. 727-742). Samsun: Canik Belediyesi.
- Güzel Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Hepdizici, D., & Yücel, U. (2020). *Apelasyon*. 11 2020, 2020 tarihinde <http://apelasyon.com:> <http://apelasyon.com/Yazi/153-bir-kultur-tarih-sanat-ve-lezzet-yolculugu?bul=turizm> adresinden alındı
- İlhan, İ. (2008). Şarap Turizmi. N. Kozak içinde, *Prof. Dr. Fermani Maviş Anı Kitabı* (s. 257-265). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- International Wine and Spirints Academy. (2020, 11 2020). *International Wine and Spirits Academy (IWSA)*. 11 03, 2020 tarihinde <https://iwsa.com.tr:> <https://iwsa.com.tr/Documents/IWSA-Sarap-101-Kitapcik-v5-ok1.pdf> adresinden alındı
- Karaoğlu, D. (2020). *Uluslararası Bağ ve Şarap Örgütü (OİV) ve AB Üyeliği Bağlamında Türk Şarap Sektörü : Potansiyel Fırsatlar ve Tehditler*. 11 15, 2020 tarihinde T.C. Dışişleri Bakanlığı: http://www.mfa.gov.tr/uluslararasi-bag-ve-sarap-orgutu-_oiv_-ve-ab-uyeligi-baglaminda-turk-sarap-sektoru_-_potansiyel-firsatlar-ve-tehditler-.tr.mfa adresinden alındı
- Kayhan, H. (2019). Selçuklular Devrinde Kırım’ın Sosyal, kültürel, ekonomik ve dinî gelişimine bir bakış. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 5(7) 85-98.
- Kaypak, Ş. (2012). Ekolojik turizm ve sürdürülebilir kırsal kalkınma. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 11-29.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 33-37.
- Kılıç, E. (2013). Bir Ortaçağ yerleşiminin iktisadi yapısı üzerine bazı değerlendirmeler:XII-XV. Yüzyıllar Arasında Samsun. *Tarih Boyunca Karadeniz Ticareti ve Canık* (s. 19-44). Samsun: Canik belediyesi.
- Kınacı, M., & Boyana, H. (2019). Klasik ve Hellenistik Dönemde Pontos Bölgesi’de Üretim ve Ticaret. *Tarih araştırmaları Dergisi*, 48(66), 97-115.
- Kıracı, M. A., & Şenol, M. A. (2017). Türkiye bağıcılığında ekonomik durum analizi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 122-131 .
- Kocaadam, B., & Acar Tek, N. (2016). Ekmek, bira, şarap ve yoğurdun orijinleri ve tarihsel süreçleri. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 44(3), 272-279.
- Kuş, A. (2016). *Batılı seyyah ve araştırmacılara göre 19. yüzyılın ikinci yarısında Doğu Karadeniz Bölgesi*. Samsun: Canik Belediye Başkanlığı.

- Laflı, E. (2017). Antik Helen ve Roma dönemlerinde anadolu'da bağcılık ve şarapçılık. *Üzümün Akdenizdeki Yolculuğu* (s. 18-56). İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi Akdeniz Akademisi.
- Mynet (2002). 11 21, 2020 tarihinde <https://www.mynet.com/giresun-saraba-el-atti-110100025881>: <https://www.mynet.com/giresun-saraba-el-atti-110100025881> adresinden alındı
- Nuhun Gemisi. (2020). 12 02, 2020 tarihinde <http://www.nuhungemisi.gov.tr/>: <http://www.nuhungemisi.gov.tr/> adresinden alındı
- Özdemir, G. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özgül Katlav, E., Yönet Eren, F., & Tuna , M. (2019). Kapadokya'da Bağcılığın gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 167-2186.
- Pashı, M. M., & Çelikkanat , N. (2018). Giresun ilinin gastromomi potansiyelinin değerlendirilmesi. 2. *Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi* (s. 20-22). Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi.
- Pekman, A. (2012). *Antik anadolu coğrafyası*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Saçlı, Ç., Ersöz, B., & Özdemir Kahraman, C. (2019). Etkinlik katılımcılarının destinasyon imajı algılarının tekrar ziyaret etme eğilimleri üzerine etkisi: Portakal Çiçeği Karnavalı örneği. *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 28(1), 178-190.
- Salihoğlu, H. (2002). *Jakop Philip Fallmerayer Doğudan Fragmanlar*. İstanbul: İmge Kitabevi Yayınları.
- Simodin. (2020). <https://smodin.me/>. <https://smodin.me/tr/%C3%87evirmek-bir-Metin-i%C3%A7ine-%C3%A7oklu-Diller>: <https://smodin.me/tr/%C3%87evirmek-bir-Metin-i%C3%A7ine-%C3%A7oklu-Diller> adresinden alınmıştır
- Sodaş, M. E., & Gürler, M. (2019). Şarap turizmi'ne yerel halkın bakış açısı: Hatay örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2274-2293.
- Sunar, H., & Gökçe, H. (2019). Giresun mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *İdea Studies Journal*, 5(12), 204-210.
- Sümer, F. (1992). *Tirebolu tarihi*. İstanbul: Tirebolu Kültür ve Yardımlaşma Derneği.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 86-99.
- Şenocak, E. (2007). Türk halk kültüründe ve mitolojik bağlamda üzümün yeri. *Milli Folklor*, 164-172.
- Şenuyar, C., Demirbaş, N., & Saygın, Ö. (2014). Türk şarap sektörünün mevcut durumu ve sektörün gelişimini sınırlayan faktörlerin değerlendirilmesi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(2), 1-12.
- Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (2020). *Tursab*. 11 26, 2020 tarihinde <https://www.tursab.org.tr>: https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf adresinden alındı
- Türk Patent Enstitüsü (2020). 11 18, 2020 tarihinde Türkpatent: <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> adresinden alındı

- Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (2017). *İkinci küresel gastronomi raporu*. İspanya: Dünya Turizm Örgütü.
- Yarlıbaş, O. (2011). *Ksenophon Anabasis Onbinlerin Dönüşü*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Yılmaz, İ., & Akay, E. (2020). Özel ilgi turizminde şarap turizmi. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 13(2), 83-94.
- Yılmaz, Ö. (2008). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında İngiliz Konsolos Belgelerine Göre Giresun (1856-1900). *Giresun ve Doğu Karadeniz Sosyal Bilimler Sempozyumu* (s. 517-536). Giresun: Giresun Belediyesi.
- Yılmaz, Ö. (2017). Trabzon'da bağcılığın önemi ve gerileyişi. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 23, 251-262.
- Yüksel, A., & Bostan, H. (2016). Tirebolu'nun idari,sosyal ve iktisadi yapısı. A. Yüksel içinde, *Tirebolu Tarihi Yazıları* (s. 51-96). İstanbul: Arı Sanat Yayınları.
- Zoğal, V. (2017). Yaratıcı turizme kavramsal ve coğrafi bir yaklaşım. *Ege Coğrafya Dergisi*, 26(1), 21-34.

Evaluation of Wine Tourism Potential in Giresun

Zekeriya KARAKAYALI

Giresun University, Institute of Social Sciences, Giresun/Turkey

Bayram KANCA

Giresun University, Faculty of Tourism, Giresun /Turkey

Extensive Summary

Introduction

Today, tourism destinations give priority to gastronomy in order to reach an advantageous position in the intense competitive environment in the tourism industry. Within the scope of gastronomic tourism, wine tourism, which has become increasingly widespread in recent years, provides important inputs to countries and contributes to economic development.

Giresun is a city with a wide flora due to its climate and geographical features, hosting many civilizations, richness of natural, historical and cultural heritage and many tourist attractions. The most important feature that distinguishes Giresun from the surrounding provinces is its traditions, customs, handicrafts, cultural heritage and rich cuisine culture (Akgün & Aslan, 2017, p. 246). Wine tourism, which is a complementary product of gastronomic tourism has grown and developed in recent years. Many countries in the world, especially France, Italy and the United States, contribute significantly to the country's economy by including wine routes in their gastronomy tourism routes. Historical sources show that wine has been produced in Giresun since ancient times and it is a well-known city in the Black Sea basin with its eight types of wine and wine exports.

With this study, the feasibility of wine tourism within the scope of product diversification in tourism in Giresun has been examined. In the study, a secondary source study on viticulture and wine culture in Giresun was conducted.

Wine and Wine Tourism

Wine is described as a drink made from fresh grape juice by fermentation (International Wine and Spirits Academy, 2020). Looking at the use and root of the word wine, it is seen as the common culture of humanity. The wine word is derived from "Vena", which means "beloved" in Sanskrit. Wine is used with the name "Wiyana" in Hittite as the wine word, today "wionos" in Greek then "oinos"; "Vinum" in Latin; Italian "vino", German "wein", French "vin", English "wine", and Russian "vino" are used (Simodin, 2020).

According to the archaeological excavations wine which dates back to about 7000 years ago, it is stated that it is produced in the region that includes Georgia and Armenia, the vicinity of Lake Van, Iğdır, Azerbaijan, Western Iran and Zagros Mountains (International Wine and Spirits Academy, 2020). It is thought that wine technology, which is accepted as the drink of the gods and referred to as the holy drink in the Torah, the Bible and Psalter, was developed in Mesopotamia in Anatolia and spread to the world from here (Şenocak, 2007, p. 167). Considered sacred in history, the most important ingredient of religious rituals and the drink of superiors, wine has become a product that is consumed daily in today's world.

According to the Grape and Wine Report of the United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) for the year 2009, Spain, France and Italy take the first three places in the ranking of the countries with the most vineyards, while the ranking in wine production changes as Italy, France and Spain. It is seen that approximately 63% of the world wine foreign trade is made by European countries (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü, 2020). Spain, Portugal and 90% of transforming grapes into wine produced in Italy, this rate is 2% average in Turkey. Although the world wine exports of 150 billion dollars Turkey's share is only 0.11% to the level of \$ 4 million (Karaoğlu, 2020).

Grape varieties are grown over 1200 as table, raisin, wine and grape juice in Turkey (Alsancak Glazed et al, 2015, p. 57). Aegean Coast of Turkey is the region with the greatest vineyards and grape production area. the Mediterranean, Southeast, Central Anatolia, Marmara, Black Sea and Eastern Anatolia are follower regions (Tenants & Senol, 2017, p. 126) The grapes produced in Turkey is often regarded as dried or table. Wine grape production accounts for about 11% of the total grape production; Only 2.5-3% of these grapes are processed as wine (Karaoğlu, 2020).

Wine Culture in Giresun

In the field of viticulture and winemaking, the Black Sea Region has an ancient history of approximately 2500 years with its own viticulture and wine production in the ancient period. Information about the production and daily use of wine in the region is mentioned in the work of Ksenophon's Anabasis, The Return of Ten Thousands, dated to 400 BC (Yarlıbaş, 2011, p. 385).

The first records about wine in Giresun are found in Xenophon's Anabasis, The Return of the Ten Thousands, written in 400 BC. According to Ksenophon, in today's Bulancak and Piraziz districts on the west side of Giresun, in the Paryadres Mountains (Giresun Mountains) just behind Giresun according to Strabona, according to Apollonios of Rhodes in Bulancak, Giresun and on the opposite beach of Ares Island (Giresun Island) Wines in cubes were found in the houses of the Mossynoikoi. According to Ksenophon, these wines are a bit hard and sour; When water is added, its taste and smell are very pleasant (Yarlıbaş, 2011, p. 375; Pekman, 2012, p. 29; Çokana, 2018, p. 82).

The trade of Trabzon Greek State is based on selling its own products, especially wine and salted fish (Eren, 2011, p. 295). In the yearbook dated 1902 about the production of grapes in Giresun, "Although the vicinity of Giresun is very suitable for growing grapes, a neat vineyard has not yet been grown and the vines have been found to be wrapped on the trees in a beautiful way." However, the wine made in Bulancak is of higher quality and is very famous on the Black Sea coast (Emiroğlu, 2008, p. 361). With the exchange made in 1922, wine production was interrupted in Giresun and commercial wine production ended. However, in 2002, as a result of efforts to develop alternative products to hazelnuts by the Giresun Chamber of Commerce and Industry, efforts were made to make wine from İsabella grape (*Vitis Labrusca*) grown in Giresun, and although it was announced in press releases that the wine obtained was a quality wine, no information about its sustainability could be reached. (Mynet, 2002).

Result

In the study, it is stated that Giresun province has thousands of years of viticulture and wine culture; It has been determined that eight types of wines produced in the past were exported and that production continues with traditional methods today. Wine tourism can be done by supporting viticulture and wine production in Giresun; It has been

determined that the products of the province with gastronomic value can be brought to the forefront and can make an economic contribution.

Studies should be carried out within the institutes for the protection and improvement of the grape varieties unique to the region and the protection of gene resources. Grape cultivation should be supported with incentives and the supply of quality raw materials that will contribute to the development of wine tourism should be provided. Using the advantage and opportunity of being the first on the Black Sea coast with wine tourism, an important contribution can be made to the use of local agricultural and animal products, and an economic contribution can be made to the local people.

Wine cellars where wine was produced in the past should be brought to tourism by making the necessary restorations and these cellars should be included in the wine routes to be prepared. Thematic wineries should be established on the wine routes, and accommodation places that highlight the architecture of the region and restaurants where local gastronomic value foods will be produced and presented at the same time should be built.