



Kapadokya'da Bağcılığın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi** (Evaluation of Viticulture in Cappadocia in the Scope of Gastronomy Tourism)

*Eda ÖZGÜL KATLAV^a, Firdevs YÖNET EREN^b, Muharrem TUNA^c

^a Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Nevşehir/Turkey

^b Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Turkey

^c Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:01.08.2019

Kabul Tarihi:23.09.2019

Anahtar Kelimeler

Bağcılık

Yöresel ürün

Gastronomi turizmi

Kapadokya

Keywords

Viticulture

Local Product

Gastronomy Tourism

Cappadocia

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu çalışmada, Türkiye'de bağcılık için önemli merkezlerden biri olan Kapadokya'da bağcılığın mevcut durumu ortaya konularak, üzümlerden elde edilen yöresel ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında nasıl değerlendirilebileceği üzerinde durulmuştur. Araştırmanın alanı Kapadokya bölgesi olarak belirlenmiştir. Araştırmada nitel yaklaşım çerçevesinde veri toplama tekniği olarak doküman incelenmesi ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiş, veri analiz yöntemi olarak da içerik analizinden faydalanılmıştır. Görüşmeler bölgedeki 21 bağcılık ve turizm paydaşı ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda bu bölgede bağcılığın geliştirilmesi ve üzümden elde edilen yerel ürünlerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi gerektiği saptanmıştır.

Abstract

In this study, it has been discussed how local products obtained from grapes can be evaluated within the scope of gastronomy tourism by examining the current situation in viticulture in Cappadocia. The area of the study was determined as the Cappadocia region. The study took a qualitative research approach in which semi-structured interviews and document analysis were employed as major data collection techniques whereas content analysis was the primary method of analyzing the qualitative data. The interviews were conducted with 21 viticulture and tourism shareholders in the region. As a result of the research, it was determined that the development of viticulture in this region should be promoted and the local products obtained from grapes should be evaluated regarding gastronomy tourism.

* Sorumlu Yazar

E-posta: edaogulkatlav@gmail.com (E. Özgül Katlav)

Makale Künyesi: Özgül Katlav, E., Yönet Eren, F. & Tuna, M. (2019). Kapadokya'da Bağcılığın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2167-2186.

DOI: [10.21325/jotags.2019.466](https://doi.org/10.21325/jotags.2019.466)

** Bu çalışma 19. Ulusal Turizm Kongresi'nde sunulmuştur ve genişletilmiş özet olarak yayınlanmıştır.

GİRİŞ

Gastronomi turizmi, günümüzde doğal hayata yönelik talebin arttığı turizm tercihlerinden biri haline gelmiştir. Turistlerin destinasyon tercihlerinde diğer destinasyonlara göre farklılık ortaya koyan gastronomi turizmi; yöresel mutfakların, o bölgede yaşayanların günlük veya mevsimlik olarak yörelerinde iklim ve coğrafi şartlarına göre ürettikleri veya sağladıkları gıda maddelerini, bunların tüketimini, bu ürünlerin hammaddesi ve üretiminde kullandıkları araçların üretiminin sağlanmasını, bunların üretilip tüketildiği mekanları ve bu aşamaların tümünün sahip olduğu kültürel değerler olarak karşımıza çıkmaktadır (Ataberk, 2017). Ayrıca gastronomi turizmi bölgeye özgü yöresel ve ulusal mutfakların markalaşmasına katkı sağlamaktadır.

Dünyada bazı ünlü tur operatörleri, önemli gastronomi merkezlerindeki aşçılık okullarına, yerel mutfakları ile ünlü gastronomi merkezlerine, gıda pazarlarına/fuarlarına, kahve, çay, ekim ve hasat turlarına, çikolata ve şarap turlarına geziler düzenleyerek müşterilerinin destinasyon tercihlerine çeşitlilik sunmaktadır. Dünyada İtalya, İspanya ve Fransa gibi ülkelerde gastronomi turları düzenlenmektedir (Aslan ve Aktaş, 2010). Bu ülkelerde düzenlenen gastronomi turlarının içeriğine bakıldığında, en çok tercih edilen besinlerin başında peynir, şarap, zeytinyağı gibi yerel veya yöresel ürünler bulunmaktadır. Ayrıca tanıtımlar sırasında ürünlerin hazırlanması ve sunumu hakkında eğitimler verilerek ziyaretçilere bilgilendirme yapılmaktadır.

Bağcılık ve gastronomi turizmi kapsamında ziyaretçilere üzüm hasadı ve tadımı yaptırılmakta, ziyaretçilerin üzümünden yapılan ve bölgeye has olan yöresel ürünleri yapmaları ve tatmalarını sağlanmaktadır, ayrıca bağ bozumu festivalleri düzenlenerek yılın bu zamanında bölgeye olan talep arttırılmaktadır (Çıkın vd., 2009). Dünyada bağcılık ve gastronomi turizmine ilişkin örnekler Kuzey Amerika, Avustralya, Yeni Zelanda, Güney Afrika ve bazı Avrupa ülkelerinde yaygın olarak görülebilmektedir. Türkiye’de ise 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 bağ turizmi açısından potansiyele sahip olan ve ülkenin turizm gelişimine katkı sağlayabilecek bölgelerdir (Türkben vd., 2012).

Turistlerin bir bölgede üretilen yöresel ürünlerin üretim aşamasına katılmaları ve daha sonra bu ürünleri tüketmek amacıyla bölgeye yaptıkları seyahatler sonucunda yerel ekonomik kazanç sağlamasının yanı sıra yerel tüketiminde hareketlendiği görülmektedir. Yöreye özgü ürünler bölge için sembolik bir unsur oluşturup, turistlerin dikkatini çekerek rekabet avantajı sağlaması açısından önem arz etmektedir. Yöresel ürünler bölgelerin turistik ürünü olarak sunulmakta ve bu ürünler sayesinde turistler harcama yapmaktadır. Bu da bölgenin ekonomisine katkıda bulunarak gastronomi turizminin gelişimine etki etmektedir (Türkben vd., 2012 ve Çıkın vd., 2009).

Bu çalışmada önemli turizm merkezlerinden biri olan Kapadokya bölgesinde bağcılık ve gastronomi turizmi ilişkisi ele alınmıştır. Tarihten günümüze bağcılık açısından önemli merkezlerden biri olan bölgede bağcılığın mevcut durumu ve elde edilen ürünlerin yöresel tatlarla dönüştürülerek gastronomi turizmi bağlamında nasıl değerlendirildiği ortaya konmaya çalışılmıştır.

Türkiye’de ve Kapadokya’da Bağcılık

Türkiye’de tarımın en önemli kollarından birini bağcılık oluşturmaktadır. Bu nedenle ülkemizde hububat tarımından sonra bağcılık tarımın büyük bir kısmını kapsamaktadır. Yapılan arkeolojik kazılarda Anadolu’da

bağcılık kültürünün M.Ö. 3500 yılına kadar gittiği görülmektedir. Anadolu'da bağcılığın binlerce yıllık tarihi bulunmaktadır ve üzerinde yaşayan medeniyetler üzümün farklı şekilde değerlendirilmesini sağlamıştır. Anadolu'da yaşayan medeniyetlere göre üzümde elde edilen ürünün çeşidi değişse de bağcılık yapılmaya devam etmiştir. Yunan ve Romalılar döneminde elde edilen üzümlerden çoğunlukla şarap üretilirken Anadolu'nun Müslüman bir kimlik kazanmasıyla bağcılıktan elde edilen üzümlerden üzüm suyu, pekmez, pestil, bulamaç gibi ürünler üretilmiştir (Aktaş, 2002).

Dünya'da yaklaşık 7 milyon hektar (ha) bağ alanından, yaklaşık 68 milyon ton üzüm elde edilmektedir. Dünya bağ alanları içerisinde Türkiye 462.296 ha ile 5. Sırada yer almaktadır (FAO, 2012, TÜİK, 2013, Semerci vd, 2015). Anadolu'ya ait olan asma kültürünün tarihçesi M.Ö. 5000 yılına dayanmaktadır. Ülkemiz bağcılık faaliyeti için çok elverişli ekolojik şartlara sahiptir. Bu yüzden oldukça fazla kurutmalık, sofralık ve şaraplık üzümler yetiştirilmektedir. Elde edilen üzümlerden yaklaşık %63'ü çekirdekli, %37'si ise çekirdeksiz üzüm türlerindedir. Dünya'da yaklaşık 10.000'in üzerinde üzüm çeşidi bulunurken, asmanın anavatanı olan Türkiye'de 1.200'ün üzerinde üzüm çeşidi bulunmaktadır (Cebeci ve Akın, 214, Semerci vd., 2015, Güçlü, 2018). Üretilen üzümlerin yaklaşık %30'u sofralık, %37'si kurutmalık, %30'u pekmez, pestil, sucuk, şıra ve %3'ü ise şarap üretiminde kullanılmaktadır (Semerci vd., 2015, Güçlü, 2018).

Türkiye İstatistik Kurumu (2017)'ye göre 2010-2017 yılları arasında Türkiye'nin üzüm üretimine ait rakamsal verileri Tablo 1'de verilmiştir. Verilere göre toplam bağcılık alanlarının son 7 yılda azaldığı ve toplam üzüm üretiminin yıllara oranla hemen hemen aynı seviyede olduğu görülmektedir.

Tablo 1. Türkiye Üzüm Üretimi

| Yıllar | Üretim (Ton) | | | | |
|--------|--------------|-----------|-----------|------------|----------|
| | Alan (Dekar) | Toplam | Sofralık | Kurutmalık | Şaraplık |
| 2010 | 4 777 856 | 4 255 000 | 2 249 530 | 1 543 962 | 461 508 |
| 2011 | 4 725 454 | 4 296 351 | 2 268 967 | 1 562 064 | 465 320 |
| 2012 | 4 622 959 | 4 234 305 | 2 219 813 | 1 613 833 | 400 659 |
| 2013 | 4 687 922 | 4 011 409 | 2 132 602 | 1 423 578 | 455 229 |
| 2014 | 4 670 929 | 4 175 356 | 2 166 749 | 1 563 480 | 445 127 |
| 2015 | 4 619 557 | 3 650 000 | 1 891 910 | 1 334 563 | 423 527 |
| 2016 | 4 352 269 | 4 000 000 | 1 990 604 | 1 536 862 | 472 534 |
| 2017 | 4 169 068 | 4 200 000 | 2 109 000 | 1 603 000 | 488 000 |

Kaynak: TÜİK, 2017.

Türkiye'de elde edilen üzümler yaş veya kuru üzüm olarak tüketilmektedir. Ayrıca üzüm farklı şekillerde işlenerek şarap, pekmez, sirke, sucuk, pestil, bastık vb. ürünlere dönüşmektedir (Gözener vd., 2014). Üzüm, bazı bölgelerde hazırlanan köftür (üzüm pestili), bulamaç, hardaliye vb. birçok yöresel ürünlerin hammaddesi halinde kullanılmaktadır (Cangi vd., 2011). Yemeklerde kullanmak için toplanarak salamura yapılan asma yaprakları, üzümde sonra asmanın ikinci bir ürünü olarak her bölgede yaygın olarak kullanılmaktadır (Cangi vd., 2014).

Orta Anadolu Bölgesinde yer alan Kapadokya bölgesinin bağcılık tarihi çok eskiye dayanmaktadır (Yalçın, 2006). Kapadokya bölgesinin yer altı şehirlerine bakıldığında üzüm çiğneme ve şarap üretme alanlarının var olduğu bölgede üzüm yetiştiriciliğinin ve şarabın MÖ. 3000'li yıllara (Hitit dönemi) kadar uzandığı düşünülmektedir (Türkben vd.,

2012). Kapadokya bölgesi, geçmiş yıllardan bu yana üzüm bağları ile Türkiye’de bağcılık ve üzüm yetiştiriciliğinde önemli bir konumda yer almaktadır. Bölgede yetiştirilen üzümlerin kaliteli olmasının nedenleri; Kapadokya bölgesinin etrafında yer alan Erciyes, Hasan ve Melendiz dağlarının püskürttüğü lav kalıntılarının, tüflü toprakların ve sert olmayan kayalıkların yer almasıdır. (Güçlü, 2018). Nevşehir ili bağcılık faaliyetine uygun bir bölge olmasına rağmen küçük parsellerde üretimi gerçekleştirilmektedir. Nevşehir bölgesinde şu an 70 dekar alanda bağcılık yapılmakta ve 100 TL/dekar devlet destekte bulunmaktadır (Kapadokya Ulusal Bağcılık Çalıştayı Sonuç Raporu, 2016).

Nevşehir bölgesinde üretilen üzümler arasında en fazla bilinen çeşitler Emir, Parmak üzümü ve Dimrit olup, 2012 yılında Nevşehir’de yapılan anketler sonucunda Kayseri karası, İsmailoğlu, Devediş, Buludu, Göğcek, Büzgülü, Ağın, Beyler, Topak çavuş, Çubuk siyahı, Çubuk beyazı, Hacıoğlu siyahı, Horoz karası, Kalecik beyazı, Karanlıkdere, Küp üzümü, Süt üzüm, Osmanbey, Beyaz sahabi, Siyah sahabi, Siyri pek, Merzi kara, Gevşen ve Ortahisar kasabasında isimsiz 2 çeşit daha üzüm saptanmıştır. Bu üzüm çeşitlerinden birçoğu geçmiş zamanlarda yörede yaygın olarak üretilirken, artık bazı çeşitleri yok olmaya başlamıştır (Uysal ve Yaşasın, 2017). Kapadokya bölgesinde son zamanlarda üzüm çeşitlerinden Emir, Cabernet Sauvignon, Chardonay, Merlot ve Gamay yetiştirilerek, bu üzümlerden kaliteli şaraplar elde edilmektedir (Türkben vd., 2012).

Nevşehir Ziraat Odası (2016) verilerine göre, Türkiye’nin en kaliteli üzümlerinin üretildiği Nevşehir bölgesinde genel olarak eylül aylarında üzüm hasadı yapılmaktadır. Nevşehir bölgesinde üreticilerin bağcılık yapmak için kullandığı alan 169 bin dönümdür. 2016 yılında Nevşehir’de bağcılık yapılan 169 bin dönüm araziden, 110 bin ton üzüm elde edilmiştir. Nevşehir ve civarında, 53 bin dönüm sofralık, 45 bin dönüm kurutmalık beyaz üzüm ve 71 bin dönüm şaraplık siyah üzüm yetiştirilmiştir (www.haberler.com).

Üzüm denildiğinde Nevşehir İli oldukça özel bir durumdadır. Çünkü Nevşehir farklı türde üzümlerin yetişmesine imkan verecek iklim, toprak yapısı, vb. sahiptir ve Türkiye’nin üzüm üretiminin büyük bir bölümünü karşılamaktadır. Ancak Nevşehir üzümü ve ondan elde edilen ürünler hem yerli hem de yabancı turistler tarafından bilinmemektedir. Bu nedenle bu çalışmanın amacı buradan elde edilen ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilip değerlendirilemeyeceğini ortaya koymaktır.

Yöntem

Bu çalışmada, Türkiye’de bağcılık için önemli merkezlerden biri olan Kapadokya Bağcılığının mevcut durumu ortaya konularak, üzümlerden elde edilen yöresel ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında nasıl değerlendirilebileceği üzerinde durulmuştur. Kapadokya Bölgesi Nevşehir, Aksaray, Niğde, Kayseri ve Kırşehir illerini içine almaktadır. Bu çalışmada daha fazla turist tarafında ziyaret edilmesi ve bağcılık faaliyetlerinin yoğun bir şekilde yapılması sebebiyle Kayalık Kapadokya Bölgesi olarak adlandırılan Uçhisar, Avanos, Göreme, Derinkuyu, Kaymaklı, Ihlara ve çevresinde araştırma yapılmıştır.

Çalışmanın temel araştırma sorusu “Kapadokya’da bağcılıktan elde edilen üzümler gastronomi turizmi kapsamında nasıl değerlendirilmektedir?” şeklinde ifade edilebilir. Kapadokya Bölgesinde bağcılık ve turizmle ilgili paydaşların görüşlerinin derinlemesine incelenebileceği ve bağcılıktan elde edilen yöresel ürünlerin gastronomi turizmi bağlamında nasıl değerlendirilebileceğine ilişkin ayrıntılı verilere ulaşılabileceği düşünülmektedir. Bu

nedenle çalışmada, disiplinler arası bütüncül bir bakış açısı esas alınarak, araştırma problemini yorumlayıcı bir yaklaşımla incelemeyi benimseyen nitel araştırma yöntemine başvurulmuş ve nitel veri toplama araçlarından görüşme (mülakat) tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırmalarda sonuçlardan ziyade daha çok süreç üzerine odaklanılmaktadır. Nitel araştırma teknikleri kullanılan bu çalışmada, yarı-yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı-yapılandırılmış görüşmeler standartlığı ve esnekliği sebebiyle anketlerdeki kalıplaşmış düşünce yapılarını yıkması ve belirli bir konuda derin bir şekilde bilgi elde etmeye yardımcı olması açısından araştırmacılar tarafından sıklıkla kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2003).

Veri Toplama

Bağcılık ve gastronomi turizmi ilişkisi üzerine doküman taraması 25 Aralık 2017-10 Ocak 2018 tarihleri arasında internette taranan dokümanlar makale, çalıştay raporları, kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşları tarafından yayımlanan istatistikler ve röportajlar üzerinden yapılmıştır. İncelenen dokümanlar, coğrafi kıstasa göre ulusal ve bölgesel olmak üzere; “Türkiye’de bağcılık ve gastronomi turizmi üzerine dokümanlar” ve “Kapadokya’da bağcılık ve gastronomi turizmi üzerine dokümanlar” iki grup şeklinde ele alınmıştır. Dokümanlarda bulunan kaynak kişiler arasında dernek ve birlik temsilcileri, seyahat acentesi sahibi, otel işletmecileri ve akademisyenler gibi başlıca turizm paydaşları yer almaktadır. Araştırma esnasında dokümanlara bağcılık, bağcılık ve turizm, gastronomi turizmi, Kapadokya ve bağcılık, tarım turizmi gibi anahtar kelimeler kullanılarak erişilmiştir. Araştırma kapsamında veri toplama amacıyla görüşme tekniği de kullanılmıştır. Görüşmelerin belirli bir ölçüde tutarlılık içerisinde gerçekleşmesine katkı vermek ve araştırma ile ilgili başlıca konuları atlamamak için görüşmeler sırasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Soru formundaki olası sorular içerik analizi sonucu elde edilen doküman incelemesinin bulguları ve ilgili literatürden yararlanılarak oluşturulmuştur. Hazırlanan olası görüşme soruları üç farklı araştırmacı tarafından tekrar incelenmiş ve ardından taslak şeklinde bir görüşme formu hazırlanmıştır. Hazırlanan taslak soru formu bu konuda uzman olan akademisyenlerin görüşüne sunulmuş ve önerileri doğrultusunda gerekli düzeltmeler yapılmıştır. Görüşme formunda, Kapadokya Bölgesi’nde bağcılığın gelişimi ve durumuna yönelik sorular ile bağcılıktan elde edilen ürünlerin gastronomi turizmi bağlamında nasıl değerlendirileceği ile ilgili sorular yer almaktadır.

Örnekleme

Bu çalışmada olasılıklı olmayan örnekleme yöntemlerinden, amaçlı örnekleme yöntemi çerçevesinde azami çeşitlilik örneklemesine başvurulmuştur. Azami çeşitlilik örnekleme, araştırma yapılan bölgede araştırmaya katılan bireylerin çeşitliliğine dayanmaktadır ve bir grubun özelliklerinin daha iyi temsil edilmesine imkân vermektedir (Seidman, 2006). Buna göre araştırmanın örnekleme dâhil edileceklerin Kapadokya bölgesinde bağcılığa ve turizme yön veren paydaşlardan seçilmesine özen gösterilmiştir. Bu ölçütlere göre görüşme yapılacak olası kişiler belirlendikten sonra iletişim bilgileri kullanılarak her birine önce telefon aracılığıyla ulaşılmış ve kısa bir şekilde araştırmanın amacı ve içeriği ile araştırmacının kimliği açıklanmıştır.

Araştırmaya katılmayı kabul eden katılımcılardan yüz yüze ve telefon ile görüşme yapılabilmesi için randevu istenmiş ve randevu listesi oluşturulmuştur. Görüşmelerin tamamı, gönüllülük esasına dayalı olarak araştırmacı tarafından gerçekleştirilmiş ve 15-23 Ocak 2018 tarihleri arasında katılımcılarla görev yaptıkları kurum, kuruluş veya

işletmelerinde görüşme yapılmıştır. Bu bağlamda ilçe belediye başkanları, birlik temsilcisi, restoran sahipleri, çiftçiler, otel yöneticileri, şarap işletmeleri sahipleri, uzmanlar, seyahat acentesi sahibi ve akademisyenler olmak üzere 21 paydaş örnekleme dâhil edilebilmiştir. Nitel araştırmalarda yapılan görüşmelerde benzer ifadeler tekrar edilmeye başlandığında ve elde edilen veriler yeterli düzeye geldiğinde katılımcı sayısını fazlaştırmaya ihtiyaç duyulmamaktadır (Miles ve Huberman, 1994). Bu çalışmada yapılan görüşmelerde alınan cevaplar birbirini tekrar etmeye başladığı için araştırma örnekleme 21 kişi ile sınırlandırılmıştır.

Görüşülen her paydaşa öncelikle araştırmanın içeriği ve amacı hakkında bilgi verilmiştir. Sonrasında, gönüllü katılımcı bilgilendirme formunu doldurmaları istenmiş ve alınan izin ile görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış ve ayrıca notlar tutulmuştur. Görüşme yapılan kişiler P1, P2, P3 şeklinde sıralanmış ve katılımcılara P1 ile P21 arasında kodlar verilmiştir. Araştırma kısmında, sekiz sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yirmi bir katılımcıyla yüz yüze ve telefonla görüşmeler yapılmıştır. Çalışmaya derinlik ve zenginlik kazandırması açısından gerekli görülen durumlarda görüşme formu dışında ilave sorularda sorulmuştur. Görüşmelerin süresi 42 dakika ile 65 dakika arasında değişiklik göstermiş ve ortalama 52,5 dakika sürmüştür. Görüşmelerde alınan ses kayıtları yazılı hale getirilmiş, ardından kayıtlar tekrar dinlenilerek yazılı metin ile karşılaştırılmış ve metinlerin doğrulaması yapılmıştır. Alınan ses kayıtları ve notlar yazılı hale getirilerek elde edilen verilere içerik analizi uygulanmıştır.

Tablo 2. Araştırmaya Katılan Kamu ve Özel Sektör Temsilcilerinin Dağılımı

| Paydaşlar | Katılımcı Sayısı |
|--|------------------|
| Otel Yöneticileri | 2 |
| Birlik Temsilcisi | 3 |
| Acente Sahibi | 1 |
| Belediye Başkanı | 2 |
| Şarap ve Restoran İşletme Yetkilisi | 3 |
| Akademisyen | 4 |
| Bağcılık Enstitüsü Yetkilisi | 1 |
| İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Yetkilisi | 1 |
| Aşçı | 2 |
| Çiftçi/Bağ Sahibi | 2 |
| Toplam | 21 |

*Araştırmaya katılan paydaşlar P1.. P21 şeklinde kodlanmıştır.

Araştırmada görüşmeler, Kapadokya Bölgesinde bağcılık ve gastronomi turizmine ilişkin kapsamlı değerlendirme yapabilecek kamu ve özel sektör temsilcileri arasından seçilen uzman kişilerle yapılmıştır. Araştırmaya katılan kamu ve özel sektör temsilcilerinin dağılımı Tablo 2’de verilmektedir. Tablo 2 incelendiğinde, araştırmaya katılan uzman kişiler arasında bağcılık, kırsal turizm, gastronomi turizmi ve turizm konusunda deneyimli turizm akademisyenleri, ilçe belediye başkanları, birlik temsilcileri, üst düzey otel yöneticileri, kamu kurumlarında çalışan uzmanlar bulunmaktadır. Araştırma katılımcılarının görüşleri gizlilik ilkesi dikkate alınarak isimleri verilmeden kodlanmıştır.

Analiz

Bağcılık ve gastronomi ile ilgili kamu ve özel sektör yöneticilerinden elde edilen ham veri betimsel analiz ve içerik analizi yöntemi ile çözümlenmiştir. Çalışmada, gerek dokümanlarda yer alan gerekse görüşmeler ile

oluşturulan metinlerin analizi için içerik analizinden yararlanılmıştır. Analize başlamadan önce analiz biriminin belirlenmesi ve tümevarım ya da tümdengelim yaklaşımlarından birinin benimsenmesi gerekmektedir. Tümevarım içerik analizi, araştırmacı tarafından elde ettiği verilerin açık kodlaması, kategoriler yaratması ve özetlemesi şeklinde yapılmaktadır. Açık kodlama, tüm içeriğin tekrar düşünülerek metin içinde başlıkları defalarca okuma ve kategoriler oluşturarak yapılmaktadır. Bu yöntemde kategoriler oluştuktan sonra, grup sayılarını azaltmak için kategoriler daha geniş başlıklar altında toplanmakta ve birbirine benzeyen ya da farklılık gösteren başlıkların doğru ana başlık altında olması gerekmektedir (Seggie ve Bayyurt, 2015). Bulguların elde edilmesinde farklı düşüncelere sahip katılımcıların çarpıcı görüşleri ayrı olarak bulgular kısmında sunulmaktadır. Elde edilen bulgular her bir soru için bilgisayar programında ayrı ayrı oluşturulan sayfalara yazılarak yeni kodlamalar yapılmış ve iki ana başlık halinde kategorik hale getirilerek tümevarım içerik analizi yapılmıştır. Araştırma sorularına ilişkin elde edilen verilerin kodlanması ile oluşan veri, içerik analizi ile kontrol edilerek verilen yanıtlar “Kapadokya’da Bağcılık” ve “Kapadokya’da Bağcılık ve Gastronomi Turizmi” olarak iki başlık şeklinde belirlenmiştir.

Bu sürece uygun olarak önce metinlerin araştırmacılar tarafından ön okuması yapılmış ve daha sonra kod şemaları çıkarılmıştır. Belirlenen kod şemalarına göre dokümanlar ve görüşme metinleri üç farklı araştırmacı tarafından incelenmiş ve kodlamalar gerçekleştirilmiştir. Ardından kodlamalar karşılaştırılmış, birbirine benzerlik gösteren ve göstermeyen hususlar tespit edilmiştir. Kodlama sürecini takiben kategorilerin oluşturulması aşamasına geçilmiş ve birbiri ile benzerlik gösteren alt kategoriler bir araya getirilerek ana kategoriler oluşturulmuştur. Bu aşamada da üç araştırmacı arasında kategorilerin oluşumu ve isimlendirilmesi konularında uzlaşılarak tartışmalar sonlandırılmıştır. Yukarıda anlatılan sürece uygun olarak bağcılık ve gastronomi turizmi ilişkisi üzerine dokümanların (Türkiye ve Kapadokya ile ilgili) analizi için yapılan tarama sonucu elde edilen dokümanların araştırmacılar tarafından okumaları yapılmış ve bir kod şeması ortaya çıkarılmıştır. Belirlenen kod şemasına göre dokümanlar 25 Aralık 2017-10 Ocak 2018 tarihleri arasında üç farklı araştırmacı tarafından incelenmiş, kodlamalar yapılmış, kategoriler ve alıntılar belirlenmiştir.

Bir araştırmacı eşliğinde üç farklı araştırmacı tarafından yapılan kodlamalar karşılaştırılmış, birbirine benzerlik gösteren ve göstermeyen hususlar tespit edilmiştir. Görüşmeler ile elde edilen metinlerin analizi için doküman taraması ve ilgili yazından da yararlanılarak bir kod şeması geliştirilmiştir. Ardından 15-22 Ocak 2018 tarihleri arasında üç farklı araştırmacı kod şemasına göre metinleri tekrar okumuş ve kodlama yapmıştır. Yapılan bu işlem sonrasında elde edilen sonuçlar karşılaştırılmış ve tartışılmıştır. Kodlara ilişkin farklılıklar ve tartışmalar bitene kadar bu süreç devam etmiş ve sonunda bir anlaşmaya varılmıştır. Kodlama sürecinin ardından kategorilerin oluşturulması aşamasına geçilmiştir. Bu aşama sonrasında da üç araştırmacı arasında kategorilerin oluşumu ve isimlendirilmesi konularında uzlaşılarak tartışmalar sonlandırılmıştır.

Nitel araştırmalarda elde edilen verilerin geçerlilik ve güvenilirliğini ölçmek için çeşitli yöntemlere (inandırıcılık, aktarılabirlik, tutarlılık ve teyit edilebilirlik) başvurulmaktadır. Bu araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirliği sağlayabilmek için araştırmacının araştırdığı olguyu, olduğu biçimiyle olabildiğince yansız gözlemesi ve elde ettiği veriyi, ulaştığı sonuçları teyit etmesine yardımcı olacak çeşitleme, katılımcı teyidi, meslektaş teyidi gibi ek yöntemler kullanması gerekmektedir. Nitel geçerliliği sağlamak için kullanılan yöntemlerden biri olan inandırıcılık; süreli etkileşim, derinlik odaklı veri toplama, çeşitleme, uzman incelemesi, katılımcı teyidi yöntemleri ile test edilmektedir

(Yıldırım ve Şimşek, 2016; Güler, Hacıoğlu ve Taşgın, 2015). İnanırcılığın sağlanabilmesi için araştırmacıların elde ettikleri verilerin ve sonuçların katılımcıların söylediği ifadeleri doğru bir şekilde yansıtması, birden fazla ve çeşitli kaynaklardan elde edilen bilgilerin çalışmadaki tema ve kategoriler ile ortak paydada buluşması (Güler, Hacıoğlu ve Taşgın, 2015), araştırmacılar arasında kod şemaları oluşturulması ve kategorilerin belirlenmesi için tartışmalar yapılması (Yılmaz ve Özdemir, 2017; Grabeheim ve Lundman, 2004) gibi yöntemler bulunmaktadır. Bu çalışmada bu hususlara dikkat edilmiştir. Bu kapsamda öncelikle içerik analizi aşamasında bir kod şeması oluşturulmuş ve araştırmacılar tarafından kod şemaları kullanılarak ayrı ayrı kodlamalar yapılmış ve bu kodlamalar ile ilgili tartışmalar yapılmıştır. Araştırmanın yöntemine ilişkin ayrıntılı bilgiler verilmiş ve bulgular kısmında doğrudan alıntılar yer almıştır. Ayrıca araştırmaya katılan katılımcılara görüşme sonunda konu hakkındaki görüşleri özetlenerek onayları alınmıştır. Araştırmaya katılan paydaşlar elde edilen bulguların bölge için doğruluğunu ifade ederek kendi gerçekliklerini yansıttığını belirtmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Bu bölümde öncelikle doküman incelemelerine ilişkin bulgulara yer verilerek, sonrasında görüşmelere ilişkin bulgular ayrıntılı bir şekilde değerlendirilmiştir. Bağcılık ve turizm ya da bağcılık ve gastronomi turizmi ilişkisi ile ilgili dökümanlar incelendiğinde tarım turizminin kapsadığı bağcılık, çevresel ve ekolojik bakımdan sürdürülebilir bir özelliğe sahip olduğu görülmektedir. Ayrıca bağcılık ve turizm ekonomik açıdan bölgeye katkı sağlamakta ve bağcılık yapılan alanlarda gelişimi desteklemekte ve sosyal anlamda kabul edilebilir özelliklere sahip olmaktadır. Bağcılık ve gastronomi turizmi ekonomik açıdan kalkınmayı desteklediğinden, ülkemiz açısından büyük bir öneme sahiptir. Doküman incelemesi bulgularına göre Türkiye’de bağcılık ve gastronomi turizm ilişkisinin gelişmesi ve etkin bir şekilde sürdürülebilmesi için bağcılık ve turizm paydaşları arasında güçlü bir fikir birliği olduğu söylenebilir. Kapadokya Bölgesi’nin bağcılık konusunda çok özel bir tarihi, ekolojik ortamı ve fidanların genetik özelliklerinin olduğu görülmektedir. Ayrıca bölgeye has olan *emir*, *dimrit* gibi üzüm çeşitleri ve bu üzümlerde üretilen yöresel ürünler bulunmaktadır. Kapadokya Bölgesi’nde yer alan paydaşlar yerel ürünlerin ve bunların gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesinin önemini kavramış durumda olduğu görülmektedir. Ancak bu konuda yapılan çalışmaların henüz yeni olduğu ve tanıtım çabalarının yeterince olmadığı şeklinde bulgular ortaya çıkmıştır.

Tablo 3. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

| Katılımcı | Meslek |
|------------------|-----------------------------------|
| P1 | <i>Otel Yöneticisi</i> |
| P2 | <i>Şarap İşletme Sahibi</i> |
| P3 | <i>Birlik Temsilcisi/Turizmci</i> |
| P4 | <i>Belediye Başkanı</i> |
| P5 | <i>Otel Yöneticisi</i> |
| P6 | <i>Şarap İşletme Sahibi</i> |
| P7 | <i>Akademisyen</i> |
| P8 | <i>Uzman/Ziraat Mühendisi</i> |
| P9 | <i>Uzman/Ziraat Mühendisi</i> |
| P10 | <i>Akademisyen</i> |
| P11 | <i>Restoran Sahibi</i> |
| P12 | <i>Oda Temsilcisi</i> |
| P13 | <i>Belediye Başkanı</i> |

| | |
|-----|-------------------------------|
| P14 | <i>Çiftçi/Bağ Sahibi</i> |
| P15 | <i>Aşçı</i> |
| P16 | <i>Acente Sahibi</i> |
| P17 | <i>Akademisyen</i> |
| P18 | <i>Birlik Temsilcisi/Aşçı</i> |
| P19 | <i>Akademisyen</i> |
| P20 | <i>Çiftçi/ Bağ Sahibi</i> |
| P21 | <i>Oda Temsilcisi</i> |

Görüşme yapılan katılımcılara ilişkin bilgiler Tablo 3’te yer almaktadır. Araştırmaya dahil olan katılımcıların birlik ve oda temsilcileri, restoran, şarap, acente işletme sahipleri, uzman/ziraat mühendisleri, akademisyen ve aşçı gibi çeşitli görevlerde buldukları görülmektedir.

Görüşmelerden elde edilen bulgular Tablo 4’te yer almaktadır. Elde edilen veriler betimsel ve içerik analizi ile çözümlenerek, iki ana kategori ve dokuz alt kategoriden oluştuğu görülmektedir. Tablo 4 incelendiğinde ilk ana kategori Kapadokya’da bağcılık ile ilgilidir ve bu kategori içinde bağcılığın mevcut durumu, bağcılığın gelişimi, bağcılığın sorunları ve bağcılıkla ilgili devlet teşvikleri yer almaktadır. Buna göre Kapadokya bölgesinde eskiden olduğu gibi insanların bağcılıkla uğraşmadığı ve bağ alanlarının bakımsız olduğu ya da satıldığı görülmektedir. Bağcılığın gelişimi ve elde edilen üzüm kalitesi açısından bölgenin özel bir yer olduğu, buna rağmen devletin çiftçilere iyi asma fidanı (asma çubuğu, asma çeliği) yetiştirme ve sertifikasyon konusunda yardımcı olmadığı söylenebilir. Bu kapsamda paydaşlar, genetiği bozulmamış üzüm fidanlarının korunması, üniversite ve devlet aracılığı ile asma fidanlarının sertifikasyon işlemlerinin yapılmasını ve bu fidanlara bir değer biçilmesini istemektedirler. Ayrıca yerel halkın bakım, budama, gübreleme konularında eğitilmeleri konusu da önem kazanmaktadır. Bağcılık işletmelerinin önündeki temel sorunlardan birinin vergiler olduğu belirlenmiştir. Bunun yanında devlet tarafından verilen ekonomik teşviklerin arttırılması gerektiği de sıklıkla vurgulanan bir husus olmaktadır.

Tablo 4. Araştırma Bulguları

| <i>Ana Kategori</i> | <i>Alt Kategori</i> | <i>Görüşmelerden Örnek Alıntılar</i> |
|------------------------------|---------------------|--|
| <i>Kapadokya’da Bağcılık</i> | <i>Mevcut Durum</i> | <p>“Bölgede bağcılıkla asıl uğraşanlar 60 yaş üstü insanlar. Onların çocukları bu işi devam ettirmek istemiyorlar. Kayadan küçük bir yere sahip olan insanlar otel yapıp turizmle uğraşmaya başladılar. Maalesef hem bağcılık bitti hem de turizm kötü etkilendi.” (P1)</p> <p>“Efendim maalesef bağcılık çok kötü durumda bölgede çünkü halk bundan para kazanamıyor. 2005 yılında 0,55 TL olan yaş üzümün kilosu bugün 0,50 TL olmuş. Dolayısıyla artık insanlar bu işi yapmak istemiyor.” (P2)</p> <p>“Kökeni M.Ö. 3000’li yıllara dayanan bağcılık günümüzde birçok etken sebebiyle yapılamaz hale geldi. Balonlar maalesef bağ alanlarını tahrip etti. Zaten insanlar için zahmetli bir iş. Gelir de getirmeyince insanlar bağlarını ya sattı ya da bakımsız bıraktı.” (P3)</p> <p>“Turizmle uğraşan beldelerde bağcılık büyük çaplı yapılmasa da turizmin daha yoğun olmadığı ilçelerde büyük bağlar bulunmakta ve buradan ürün alınmakta.” (P11)</p> <p>“Bölgede bağcılık Sulusaray, Çat ve Nar kasabalarında hala aktif bir şekilde yapılıyor. Bizim de bağlarımız var ve her sene ordan ürün alıyoruz. Ancak turizmin yoğun olduğu Göreme, Ürgüp, Avanos gibi ilçelerde halk bağlarını harap bıraktı.” (P12)</p> <p>“Bölgede bağcılık eskisi gibi yapılmıyor. Çünkü bağcılıkta çok gelir yok ve turizm daha fazla gelir getirdiği için insanlar bağlarla uğraşmıyor.” (P16)</p> <p>“Bölgede bağcılık eskisi gibi yapılmıyor. İnsanlar kendi yiyecekleri kadar üretim yapıyor fazlasını üretmiyor. Yaşı büyük olanlar zaman geçirmek için bağlarını ekip biçiyor. Ayrıca bölge için turistik açıdan fayda sağlayan balonlar bağcılığın</p> |

| | | |
|--|-----------------------------------|---|
| | | <p>gerilemesine neden oluyor. Çünkü balonlardan yayılan gazlar üzümün ve üzüm fidanlarının kurumasına neden oluyor.” (P15)</p> <p>“Bölgemizde bağcılık Ürgüp ve köylerinde halen aktif bir şekilde yapılmaktadır. Ürgüp’e bağlı Ulaş, Çökek, Sofular köyünde üretim yapan üreticiler modern yöntemler kullanarak bölgeye has olan dimrit, parmak üzümü, vb. üzüm çeşitlerini üretmektedir. Bu çiftçilerin üzümleri gerçekten çok kalitelidir. Ancak eskiden her aile bağcılıkla geçimini sağlarken turizmle beraber her aileden birer ikişer kişinin turizm sektöründe çalışmasıyla bağlar harap kalmıştır.” (P13)</p> <p>“Bölgedeki bağların birçoğu harap durumda insanlar ücretsiz başkalarının ekip biçmesi koşuluyla bağlarını kullandırmaktadır.” (P19)</p> <p>“Bağcılıkla uğraşanların sayısı geçmişe oranla azaldı ama bazı beldelerde bağcılık aktif olarak devam etmektedir. Örneğin Ürgüp’e bağlı Ulaş, Çökek, Sofular ve Ayvalı köylerinde hala üretim devam etmekte ancak bu köyler talebe göre ürün üretmektedir. Eskiden Ürgüp’te bulunan Tekel Şarap Fabrikası ve Mey Rakı Fabrikaları bölge halkı tarafından üretilen üzümleri belirli bir fiyattan alıyordu ancak şimdi bu fabrikalar özelleşti ve biri de kapandı. Bunların kapanması halkın daha az ürün üretmesine neden oldu. Halk çevre illerden gelen talep doğrultusunda sofralık üzüm üretmeye başladı ama bu üreticinin maliyetlerini tam olarak karşılamadığı için daha az kişi üretim yapıyor.” (P14)</p> <p>“Kuraklık ve ekonomik sebeplerle kimse bağları ile uğraşmıyor. Bizim de bağımız var ancak bağımızı işlemiyoruz. Çünkü verdiğimiz emeği karşılamıyor.” (P18)</p> |
| | <p>Bağcılığın Gelişimi</p> | <p>“Bölge bağcılığın gelişimi için oldukça uygun bir yer ancak engebeli bir yapısı var. Fakat bu da engel değil çünkü toprak yapısı çok farklı tüflü toprak üzüme ayrı bir tat vermekte, az su ile iyi ürün alınabiliyor. Bölgeye has olan üzüm çeşitleri var. Bunlardan iyi ürünler üretmek de mümkün.” (P7).</p> <p>“Bölge geçmişine bakıldığında yer altı şehirlerinde bile üzümlerin işlendiğine dair kanıtlar var. Çok uzun yıllardır bölgede bağcılık yapıldığına göre şu an da gerekli destekle bölgede bağcılık faaliyetleri geliştirilebilir.” (P3)</p> <p>“Bölgede bağcılığın gelişebilmesi için bağcılıkla uğraşan kişilere modern yöntemlerin öğretilmesi gerekmektedir. Ayrıca bağcılığı özendirerek etkinlikler ile daha fazla kişinin bağını ekmesi sağlanabilir.” (P12)</p> <p>“Biz Türkiye’de bağcılığın gelişebileceği alanlardaki gelişimleri takip ediyoruz. Kapadokya bölgesinde sadece bu bölgeye has olan üzümler bulunmakta. Bu üzüm fidanlarının korunmasını ve doğru bir şekilde üretimi için katkı sağlıyoruz.” (P9)</p> <p>“Bölgede üretim yapan bazı üreticilerin bir araya gelmesi ile tarım kooperatifleri kuruldu. Bu kooperatif iyi olan üzümleri sofralık olarak çevre illere satmakta diğer üzümleri ise meyve suyu, sirke olarak değerlendirmektedir.” (P14)</p> |
| | <p>Sorunlar</p> | <p>Ekonomik Sorunlar</p> <p>“Vergiler bizim elimizi kolumuzu bağladı. Ağır vergiler sebebiyle bağcılığı ve üretimi bırakma noktasına geldik. Böyle giderse yakında bu bölgede bağcılıktan söz edemeyeceğiz. Bölgenin bağcılıkla ilgili sorunu çok. Yöre halkının üzümden gelir elde edememesi en temel sorunlardan biri. Bölgede Tekel’in özelleştirilmesi ve Taskobirliğin üretimini eskisi gibi yapmaması sonucunda yerel halk üzümü çok düşük fiyatlardan vermek zorunda kaldı. Eskiden bu firmalar taban fiyat belirler ona göre de insanlar gelir elde edebilirdi ancak şu an bu mümkün değil. Tabi bununla birlikte başka bir sorun da halkın üzümü sofralık ve kuru üzüm olarak tüketmesi fazla üzümü alkollü ürün üreten işletmelere vermek istememesidir.” (P6).</p> <p>“Bağcılığın çok emek isteyen bir iş olması verilen emeğin karşılığında istenilen gelirin elde edilememesi çok önemli bir sorundur. Ayrıca gübre, zirai ilaçların pahalı olması da insanların bağcılıkla uğraşmamasına neden olmaktadır.” (P15)</p> <p>“Bağcılıkla ilgili en önemli sorun ekonomik kaygılardır. Üretici emeğinin karşılığını alamadığı için bağlarından vazgeçmiş durumdadır. Tabi ki bunda en büyük pay turizmden kaynaklanmaktadır. Turizmden elde edilen gelirin fazla olması ve bölgede yılın her döneminde gelir getirmesi, bunun yanında gübre ve tarımsal ilaç fiyatlarının yüksek olması da sorun olarak gösterilebilir.” (P13)</p> <p>“Bölgede bağcılıkta örgütlü üretimin teşvik edilmemesi önemli bir sorundur. Çünkü oluşturulacak etkin bir bağcılar birliği çiftçinin maliyet girdilerini düşürerek kaliteli ürün üretmesine ve ürün çeşitliliği oluşturmasına katkı</p> |

| | | |
|--|--------------------------|--|
| | | <p>sağlayabilir. Bölgede bağcılıkla ilgili başka bir sorun da yöre halkının bakım, budama, gübreleme konusunda yeterince bilinçli olmamalarıdır. Bunun dışında bağcılıkta teşviklerin az olması, özelleştirmelerin yapılması, üretim miktarında azalışların olması, sertifikalı fidanların olmaması önemli sorunlardandır.” (P8).</p> <p>“Bölge halkı eskiden üzümden geçimini sağlardı. Biri çocuğunu evlendireceksene üzümlü zamanını beklerdi. Çünkü bağbozumu yapıp üzümlü satılınca parası olurdu. Ancak artık üzümlü fiyatları çok düştü. Dimrit dediğimiz üzümlü kilosu 0,5 liraya satılmakta, bu da üreticiye gelir getirmiyor. Önceleri bölgede bulunan Tekel ve Taskobirlik taban fiyat uygulaması yaparak üzümlü fiyatını belirli bir rakamda tutar özel sektör de bunun üstünde fiyat verirdi ancak onların bölgeden çekilmesi ile bölgede bir tekel oluştu ve onlar üzümlü aynı parayı ödeyip fiyatı çok aşağılara çekti”. (P12)</p> <p style="text-align: center;">Sosyo-Kültürel Sorunlar</p> <p>“Bizim küçüklüğümüzde bölge halkı bağlar sayesinde bir araya gelirdi. Akraba, eş, dost bir araya gelip bağlar işlenir daha sonra bağbozumu yapılırdı. Aynı zamanda aileleriyle vakit geçiren çocuklar bu işlerin nasıl yapıldığını öğrenirdi. Ancak günümüzde bu tamamen ortadan kalktı.” (P14)</p> <p>“Bölgede yaşayan gençler şimdilerde bağcılıkla uğraşmak istemiyor turizmi olup güzel giyinip daha iyi görünmek istiyor. Bağcılık bizim baba mesleğimiz. Biz şu an bunu devam ettiriyoruz. Ancak uzun vadeli bir iş olan tarım ve bağcılık maalesef yeni nesil gençler tarafından talep görmüyor.” (P2)</p> <p>“Bundan 50 sene önce belki bölgenin en önemli geçim kaynağı bağcılıktı. Bir ailedeki bütün üyeler bağa gider ve orada bağ işleme ile ilgili işleri, bağbozumunun nasıl yapılacağını öğrenirdi. Anne babalardan sonra gençler bağcılığı devam ettirirdi.” (P17)</p> <p style="text-align: center;">Çevresel Sorunlar</p> <p>“Ekonomik sorunların dışında iklimsel değişiklikler de sorun yaratıyor. Barajların yapılması ile iklim değişti nem oranı arttı. Nem, üzümlerde külleme denilen hastalığın olmasına sebep oluyor. Külleme üzümlerin küflenmesine neden oluyor ve verim düşüyor. Önceden 2 kere ilaçlama yapılırken şimdi bu sebeple 3 ya da 4 kere ilaçlama yapılıyor. Bu da maliyeti arttırıyor ” (P12)</p> <p>“Bölgede bağcılığın azalmasında balonların etkisi olduğu söylenebilir de gerçek neden iklim değişikliğidir. Bölgeye yapılan üç baraj bölge ikliminde değişikliğe neden olmuş ve nemin artmasını sağlamıştır. Üzümlü kuru havada yetişmektedir. Nem, külleme denilen üzümlü hastalığına sebep olmakta ve üzümlü verim alınamamasına neden olmaktadır. Bunun dışında Kızılırmak üstünde yapılan HES (Hidro- Elektrik Santrali) projeleri bölge iklimine ve dolayısıyla bağcılığa büyük zarar vermiştir.” (P14)</p> <p>“Bağcılığın eskisi gibi olmama nedenlerinden biri de eskisi kadar bölgenin yağış almamasıdır.” (P15)</p> <p>“Bölgede birçok kişinin bağları ile uğraşmamasında ne balonların ne de iklimin etkisi vardır. Balonların yaydığı gaz bence üzümlere zarar vermemektedir. Sadece bazen üzümlü bağlarına zorunlu iniş yapmaları üzümlü fidanlarının kırılmasına neden olmaktadır. Ama bu her zaman olan bir durum değildir. Barajlar ise belki baraja yakın olan kısımlarda etkili olabilir. Ancak bunu doğrudan bir sebep olarak gösteremeyiz. Çünkü gerekli ilaçlar kullanılarak külleme ya da buna bağlı durumlar yok edilmektedir.” (P13)</p> |
| | Devlet Teşvikleri | <p>“Bağcılık konusunda devlet çiftçilere daha fazla teşvik vermelidir. Dekar başına verilen teşvik ücretleri arttırılmalıdır. Bunun yanında çiftçilere uzun vadeli krediler verilmeli, taşıma maliyetleri azaltılmalıdır. Ayrıca yaş üzümlü kilogram fiyatı belirlenirken devlet tavan fiyat uygulmalıdır.” (P10)</p> <p>“Devlet teşviği eskisi gibi değil. Bağcılarını koruyacak bir önlem alınabilir.” (P13)</p> <p>“Eskiden devlet bağ alanları 3.000 m² ve üstü olan bağ sahiplerine pat pat motor (el traktörü) almaları için %50 destek sağlamaktaydı ancak şu an bu destek verilmemektedir.” (P15)</p> <p>“Devlet bağcılıkla ilgili fiyat belirlemesi yapmalı taban fiyat belirlenirse üretici en azından üretmeye devam eder.” (P12)</p> |
| Kapado kya'da Bağcılık ve | Yöresel Ürünler | <p>“Bu bölgede bölgeye has üzümlü çeşitleri bulunmaktadır. Bu üzümlüden çok çeşitli yöresel ürünler üretilmektedir.” (P4).</p> <p>“Biz işletme olarak üzümlüden elde edilen yöresel ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi konusunda elimizden geleni yapıyoruz. Kendi</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>bağlarımız var. Buradan elde edilen ürünler kadınlar tarafından işlenerek pekmez, köftür gibi ürünlere dönüştürülüyor. Bu ürünler hem kadınlar tarafından işletilen bir restoranda satılıyor hem de otelimize gelen konuklara ikram ediliyor. Ayrıca bağlarımızdan elde edilen üzümlerden şarap yapılıyor. Yakın gelecekte bağ bozumu etkinlikleri düzenleyerek dünyada daha fazla dikkat çekmeyi planlıyoruz.” (P5)</p> <p>“Bölgemiz bağcılık açısından oldukça verimlidir. Bizim dedelerimizden bu yana bağcılık bu bölgede yapılmaktadır. Pekmez, köftür, bulamaç, üzüm turşusu, kuru üzüm gibi ürünler bölgemize özgü ürünlerdir. Ancak gastronomi turizmi açısından ele aldığımızda hiçbiri coğrafi işarete sahip değildir. Bunun yanında yeni nesil bu tatları bilmemektedir.” (P14)</p> <p>“Bölgemizde kuru üzüm, pekmez, sofralık yaş üzüm, olarak üzümler tüketilmektedir. Bunun yanında tabii ki bölgeye has bir tat olan köftür bulunmaktadır. Şimdilerde bazı işletmeler tarafından gelen konuklara sunumu yapılarak tanıtılsa da gastronomi turizmi açısından gereken değer hala verilmemektedir.” (P3)</p> <p>“Yöresel ürünlerin yeterince tanıtımı yapılmıyor. Örneğin İzmir Üzümlü’nü herkes bilirken Nevşehir Dimrit Üzümlü’nü kimse bilmemektedir. Aynı şey kabak çekirdeği için de geçerlidir.” (P15)</p> <p>“Bizim üzümlümüz çok değerli elde edilen pekmez, köftür gibi ürünlere talep var. Ancak belediyeler bu ürünlerin yaygınlaştırılması ile ilgili çalışma yapmamaktalar. Örneğin otellerde, restoranlarda daha fazla bu ürünlerin verilmesi ile ilgili işletmeleri teşvik edebilirler.” (P12)</p> <p>“Bizim üzümden elde edilen ve yöresel ürünlerimiz olan dolaz, aside, köftür gibi ürünlerimiz diğer illerdeki yöresel ürünlere göre daha organik ve doğal olmasına rağmen tanıtım yetersizliği sebebiyle gereken ilgiyi görememektedir.” (P18)</p> <p>“Üzümden elde edilen ve bölgemize has ürünler bulunmaktadır. Bunların en bilinenleri köftür, dolaz, pekmez, üzüm suyudur. Bölgede bu ürünleri halk kendi tüketeceği kadar yapmakta satış amacıyla üretmemektedir. Şu an yöresel ürün satan dükkânlarda bulunan köftür bu yörede yapılmamaktadır. O nedenle bu yörenin kendine has tadını yansıtmamaktadır. Fakat bu işi iyi yapan köyler ve üreticiler vardır. Fabrikasyon olmadan doğal koruyarak bu ürünler üretilmeli ve belirli bir kota koyularak açılan dükkânlarda satışı yapılmalıdır.” (P13)</p> <p>“Yöresel ürünlerimiz doğal ve organik olmasına rağmen bunları ilimize kazandırmak için herhangi bir eyleme geçilmemiştir. Bunları korumak için bir an önce coğrafi işarete başvuru yapıp tescillenmesi gerekmektedir.” (P21)</p> <p>“Bölgede köftür, pekmez, aside gibi yöresel ürünler hala evlerde halk tarafından yapılmakta. Bazı işletmelerde de bu yöresel ürünleri görmek mümkün. Ancak çocukluğumuzda üzümden yapılan Pelver (Pekmez ve ayva ile yapılan bir tatlı) ve çiğışdetme (pekmezden yapılan bir tür macun) vardı. Şu an bu ürünler neredeyse yok oldu. Şimdiki neslin bunlardan haberi yok maalesef.” (P17)</p> |
| | <p>Yöresel Ürünleri Tüketme Eğilimi</p> | <p>“Yöresel ürünler bölgeyi ziyaret eden yabancı ve yerli turistlerin ilgisini çekmektedir. Bölgeyi ziyaret etmek isteyen turistler özellikle yöresel ürünlerin yapıldığı alanları görmek istemekte ve üretim sürecine dahil olmak istemektedir. Ancak maalesef bu tarzda hizmet verebilecek işletmeler ya da alanlar bulunmamakta mevcut işletmeler de bu talebi karşılayamamaktadır.” (P3)</p> <p>“Otelimizi ziyaret eden misafirlerimiz yöresel ürünler tatmak ve almak istiyorlar. Ancak gelen konuklar tam olarak bu ürünlerden haberdar değil. Biz kendi çabalarımızda onlara sunmaya çalışıyoruz. Ancak bölgede bu tarz ürünleri üreten ve hediyelik olarak satan işletme neredeyse yok. Bu da maalesef bizim açımızdan hoş olmuyor.” (P1)</p> <p>“Açıkçası bölgemizi temsil ettiğimiz yerlere giderken hediyelik olarak götürdüğümüz yöresel ürünler beğeniliyor ama almak için büyük bir talep şu anda yok” (P13)</p> <p>“Bölgede yapılan kongrelerde yöresel ürünlerin yöresel sunumlar halinde gelen kişilere sunulması ilgi çekiyor ve bu ürünleri insanlar almak istiyorlar.” (P7)</p> |
| | <p>Yöresel Ürünlerin Ekonomik Katkısı</p> | <p>“Dünyada örnekleri incelendiğinde ekonomik anlamda en fazla katkıyı şaraptan elde etmek mümkündür. Biz yarışmalara gittiğimizde burada elde edilen ürünler diğer ülke şarapları arasında dereceye giriyor, ödüller alıyor. Sadece şarap üretelim demiyorum ama şu gerçeği unutmamak gerekiyor. Litre olarak daha fazla tüketilmesi ve daha fazla kazanç getirmesi bakımından şarap üretimi</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>ekonomik anlamda bölgeye daha fazla kazanç sağlayacaktır. Bununla beraber üzümde elde edilen ürünlerin sunulması bölgeye zenginlik sağlayacaktır.”(P2)</p> <p>“Dünyadaki örnekleri incelendiğinde bağcılık ve elde edilen ürünlerin daha çok şarap olarak değerlendirildiği görülmektedir. Bu anlamda bölgenin bu potansiyelini de değerlendirmenin gerekli olduğunu düşünüyorum.” (P10)</p> <p>“Bölgede yetişen üzümler bölge halkı tarafından değerlendirilmekte ancak gastronomi turizmi açısından tanıtımı ve satışı tam anlamıyla yapılmadığı için gelen kişiler ürünlerin farkında değil. Aslında biz bağbozumu zamanını, ürünlerin yapılış aşamasını bölge turları içine dahil etmek istiyoruz. Gelen kişiler bunları görmek, tatmak ve almak istiyorlar bu anlamda bölgeye ekonomik katkısının fazla olacağını söyleyebilirim.” (P3)</p> <p>“Bölgeye gelen turist grupları özellikle kitle turizmine yönelik gelenler için yöresel ürün tüketmeyi önemsemiyor.” (P16)</p> |
| | <p>Yöresel Ürünlerin Pazarlanması</p> | <p>“Hiçbir turizm tanıtım çalışmasında bağcılık ve ürünlerle ilgili çalışma yok. Bu nedenle dünyada buranın farkında olup gelen kişi sayısı çok az. Bizim gibi firmaların çabalarıyla tanıtım faaliyetleri gerçekleştirilmekte ancak biz de küçük işletmeleriz. Devlet bize bu anlamda katkı sağlarsa daha iyi durumda olabileceğimizi biliyoruz.” (P2)</p> <p>“Şu anda tanıtım faaliyetlerinde bölgenin bağcılık geçmişi ve üzümde elde edilen yöresel ürünlere ait yapılan çok fazla bir çaba olduğu söylenemez. Tabiki kuru üzüm ve biraz da köftür bazı kişiler tarafından bilinmekte ancak bunun yeterli olduğunu düşünmüyorum.” (P3)</p> <p>“Yöresel ürünlerin pazarlanması oldukça önemlidir. Çünkü tanıtım eksikliği nedeniyle insanlar ürünlerin farkında değil. Üniversite öğrencilerinin katıldığı bir yemek yarışmasında bölgeye özgü köftür yapılmış ve çok beğenilmiştir. Yarışma sonrasında bu ürüne karşı talep artışı olmuştur. İyi sunumlarla bu ürünlerin yörede bulunan otel ve restoranlar tarafından yapılmasıyla daha fazla kişinin bu ürünlerden haberdar olması ve talep etmesi sağlanabilir.” (P14)</p> |
| | <p>Bağcılıkla İlgili Yapılan Etkinlikler</p> | <p>“Geçmiş yıllarda Ürgüp İlçesinde uluslararası bağbozumu festivali yapılırdı ve bu etkinlik çok ses getirirdi. Bundan otel işletmeleri, acenteler yani buradaki bütün işletmeler faydalanırdı. Şu anda bu festival devam ediyor ancak yerel kaldı, tanıtım çok az eski ilgiyi kaybetti. Bu etkinlik canlandırılabilir.” (P1)</p> <p>“Biz işletme olarak gelen misafirlerimizi bağlarımıza götürüyoruz. Ancak ilerleyen yıllarda bölgede bağbozumu festivali düzenleyerek daha fazla kişinin bu festivale katılmasını sağlamak istiyoruz.” (P5)</p> <p>“Bölgede bağbozumu festivali gibi etkinliklerin olması bölgeyi canlandıracak ve bağcılık ile gastronomi turizmine katkı sağlayacaktır.” (P8)</p> <p>“Bölgemizde Ürgüp Belediyesi tarafından Bağbozumu Festivali her sene düzenlenmektedir. Ama bana sorarsanız eskiden bu festival çok daha iyiydi. Çünkü halkın içinde yer aldığı bir festivaldi. Şimdilerde sadece turizm amaçlı yapılması halkın bu festivale eskisi kadar ilgi göstermemesine sebep oldu bence.” (P14)</p> <p>“Ürgüp tarafından yapılan bağbozumu festivali bütün ilçelerin katılımı ile daha geniş çaplı olarak yapılabilir. Ancak biz oda olarak belediyeler kadar etkin olamıyoruz. Bu nedenle onların bağcılıkla ilgili yaptıkları bütün etkinlikleri destekleriz.” (P12)</p> <p>“15 Eylül’de Ürgüp Belediyesi tarafından düzenlenen Bağbozumu Festivali var yörede ancak Nevşehir’de bulunan diğer belediyeler ile birlikte daha iyi hale getirilebilir ya da daha çeşitli etkinlikler yapılabilir. Üzüm bağlarından üzümün toplanması, şıranın çıkarılması, pekmez ve köftür yapımı gibi etkinliklere turistler katılabilir ve bu etkinlikler bir hafta boyunca sürebilir.” (P15)</p> <p>“Ürgüp Belediyesi tarafından Bağbozumu Festivali düzenleniyor ayrıca Göreme Belediye’si de her sene yemek festivali düzenliyor. Burada yöresel ürünler tanıtılıyor ve yöresel yemeklere yer veriliyor. Hatta Göreme Belediyesi yöresel yemeklerin bulunduğu bir yemek kitabı çıkardı ancak bunlar yöresel ürünleri daha geniş kitlelere tanıtımda yeterli olamadı. Aşçılar olarak daha geniş çaplı etkinlikler düzenlemek istiyoruz ancak bize Kaymakamlık, Belediyeler ve Üniversitenin daha fazla destek vermesi gerekiyor.” (P18)</p> <p>“Bu yıl 47. düzenlenen Bağbozumu Festivali, yöre için oldukça faydalı olmaktadır. Bazı seyahat acenteleri bu dönemlerde bölgeye turlar da düzenlemektedir. Ancak bu festival daha iyi hale getirilebilir. Bunun için çalışmalarımız devam etmektedir. Bunun dışında Üniversite bağcılıkla ilgili bir</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <i>sempozyuma ev sahipliği yapabilir. Üzüm ve üzümden üretilen ürünlerin yapılacağı ulusal ve uluslararası yemek yarışmaları düzenlenebilir.”(P13)</i> |
|--|--|--|

Ana kategorilerin ikincisini Kapadokya’da bağcılık ve gastronomi turizmi ilişkisi oluşturmaktadır. Bölgenin gastronomi turizmi açısından Türkiye’deki diğer illere göre çok fazla avantajlı olmadığı ancak bağcılık ve üzümden elde edilen ürünlerin bölgeye bu anlamda bir katkı sağladığı konusu sıklıkla vurgulanmıştır. Anavatani Kapadokya olan emir üzümü bu bölgede yetiştiğinde farklı tat ve dokuya sahip olmaktadır ve bu çeşitten üretilen ürünlere bir özellik kazandırmaktadır. Bölgeyi ziyaret eden turistlerin yöresel ürünleri tüketme isteği bulunmakla beraber bu kimselerin sadece gastronomi turizmi için bölgeyi ziyaret etmedikleri söylenebilir. Ancak bağcılık ve gastronomi turizminin birleşimi ile birlikte, bölgeyi bu amaçla ziyaret etmek isteyen kişilerin taleplerinde bir artış olacağı saptanmıştır. Bölgede bu anlamda çekim alanları oluşturularak gelen ziyaretçilerin bağ alanlarını ziyaret edebileceği, bağ bozumu, pekmez kaynatma, köftür yapımı gibi ürünlerin üretim aşamalarına ve şarap tadımlarına katılmak istedikleri görülmektedir. Bunun yanında bölgede şarap turizmi için büyük bir potansiyel olduğu saptanmıştır. Dolayısıyla şarap turizminin de bölgeye ekonomik anlamda katkı sağlayacağı hususu sıklıkla vurgulanmıştır. Bu konuda işletmelerin kendi çabaları ile bağcılıkla uğraştığı ve kendi ürünlerini üretme yoluna gittiği görülmektedir. Üzümden yapılan yöresel ürünlerin ve bağcılıkla ilgili tanıtımların yapılmadığı ya da pazarlama çalışmalarının yetersiz olduğu söylenebilir. Turizmle ilgili yapılan ulusal ve uluslararası tanıtımların hiçbirinde bağcılığın ve üzümlerle ilgili ürünlerin yer almadığı da katılımcılar tarafından sıkça tekrarlanmıştır. Bir diğer husus da bağcılık, üzüm ve asmanın bölgenin simgelerinden biri olabileceken hiçbir objede yer almadığı konusu olmaktadır. Bölgede bağcılıkla yapılan festivallerin eskisi gibi büyük çapta yapılmadığı saptanmış ve bölgedeki paydaşlar tarafından bu etkinliklerin tekrar canlandırılarak uluslararası anlamda yapılması gerektiği vurgulanmıştır.

Sonuç ve Öneriler

Araştırmanın amacı Kapadokya’da bağcılığın mevcut durumu belirlemek ve üzümlerden elde edilen yöresel ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında nasıl değerlendirilebileceği ortaya koymaktır. Bu kapsamda araştırmada doküman incelemesi ve yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Öncelikle Türkiye genelinde bağcılık ve gastronomi turizmi ilişkisine yönelik dokümanlar, daha sonra Kapadokya Bölgesi’nde bağcılık ve gastronomi turizmi ilişkisine dair dokümanlar incelenmiştir. Doküman incelemesi sonucunda ulaşılan literatürden hazırlanan sorularla bölgede bağcılık ve turizm ile ilgili paydaşlarla görüşmeler yapılmıştır.

Araştırma bulguları incelendiğinde Kapadokya bölgesinde bağcılık ile gastronomi turizminin bölgede geliştirilebileceği ve bunun da turizme olumlu katkılar sağlayabileceği saptanmıştır. Nevşehir’de bağcılığın gelişimi ile hem bölgenin geçim kaynağı olan ancak kırılgan bir özelliğe sahip olan turizmin olumsuz etkilerinin azalabileceği öngörülmekte hem de turizm sektöründe hareketlilik yaşanmasını sağlayabilecektir. Doküman incelemesi ve paydaşlarla yapılan görüşmeler sonucunda Kapadokya bölgesinde yerel halkın bağcılığa olan ilgisinin azaldığını söylemek mümkündür. Ancak bölgede bulunan işletmelerin bağcılık ve buradan elde edilen ürünlerin turizme ve bölgeye katkılarının farkında olması, bağcılık ve gastronomi turizminin gelişimi açısından önem arz etmektedir. Bu konuda paydaşların, bağcılığın devlet tarafından daha fazla teşvik edilmesi, bağcılık faaliyetlerinin devam edebilmesi için gübre ve tarım ilaç fiyatlarının düşürülmesi, üzümde tavan fiyat uygulamasının devlet tarafından yapılması,

üzümden elde edilen ürünlerin uygun üretim, paketlenme ve tanıtımı ile bölgede bu ürünlerin ön plana çıkarılması beklediklerini söylemek mümkündür.

Araştırma bulguları çerçevesinde bölgede bağcılıkla ilgili bazı sorunlar saptanmıştır. Bunlar; elde edilen üzümün istenilen kalitede olmaması, üzümün pazarlanması sırasında üreticilerin etkin performans gösterememesi, üzümlerin pazarlanmasında piyasa düzeninin olmaması, üreticilerin birlik olmayıp beraber hareket etmemesi, bağcılık faaliyetini destekleyen bir sistemin olmaması, üzümden üretilen yöresel ürünlerin yeterli kalitede pazara arz edilmemesi, ürün çeşitliliğinin az olması olarak sıralanabilir. Ayrıca bölgede üzüm üretiminin geliştirilmesine yönelik olarak uygulanan özel bir destekleme politikası bulunmaması da bir diğer sorun olarak karşımıza çıkmaktadır.

Araştırma sonucunda elde edilen bilgiler ışığında bölgede birçok üzüm ve türevlerinden üretilen yöresel ürünlere rastlanılmıştır. Bölgeye has bağcılıktan elde edilen üzümlerin kullanıldığı yöresel ürünler; taze üzümlerin kurutulmasıyla elde edilen kuru üzüm, üzüm turşusu ve üzüm suyudur. Üzümden elde edilen ve üzerinde durulması gereken önemli ve ilk yöresel ürünün pekmez olduğu söylenebilir. Çünkü bölgede yapılan ürünlerin, tatlıların hammaddesinin birçoğu pekmezdır. Bölgeye özgü üzümlerden elde edilen pekmezin kullanıldığı yöresel ürünler köftür, bulamaç, dolaz, aside olarak sıralanabilir. Araştırma bulgularına göre bu yöresel ürünlerin bölgede farklılık yarattığı için gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gerektiği ancak herhangi bir çalışmanın yapılmadığı söylenebilir.

Araştırma kapsamında bağcılık ve turizm alanındaki kamu ve özel sektör yöneticileri için çeşitli öneriler geliştirmek mümkündür. Öncelikle bölgede örgütlü üretimin teşvik edilmesi gerekmektedir. Bunun için bağcılar birliği kurularak, bu birliğin bağcılık maliyet girdilerini düşürmeleri, bakım, budama, gübreleme konularında yerel halka ve özellikle çiftçilere eğitimler vermeleri gerekmektedir. Ayrıca devletin tarımsal girdileri düşürmesi, tarım ve bağcılıkla ilgili teşvikleri artırması gerekmektedir. Ayrıca üzümün farklı endüstrilerde değerlendirilmesi de bağcılığa olan talebin artmasını sağlayabilecektir. Bunun yanında üzümler ve buradan elde edilen ürünler gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmeli, yerel tarifler standartlaştırılarak kuşaktan kuşağa aktarılması sağlanabilir. Bölgede organik bağ alanları oluşturulmasıyla birlikte gelen turistlerin de ziyaret edebileceği şekilde işletmeler kurulabilir. Bu sayede bölgede farklı turizm türleri ortaya çıkarmak mümkün olabilir. Bu bağ alanlarında ekilen üzüm fidanlarına belli bir ücret karşılığında turistlerin isimleri verilerek onlara bu fidanların ekimi yaptırılabilir. Ekim, bakım zamanlarında gelen turistler buna dâhil olabilir ve bağbozumu zamanında festival düzenlenerek daha fazla kişinin bölgeyi ziyaret etmesi sağlanabilir. Buna ek olarak üzümden elde edilen yöresel ürünler uygun şekilde üretilip, yöreye özgü materyallerle paketlenerek gelen turistlerin hediye olarak ikamet ettikleri yere götürmeleri sağlanabilir. Bölgede bağcılığın artırılması ile beraber üzüm, asma bölgenin bir diğer simgesi haline gelerek hediyelik objelerde kullanılabilir.

Bu araştırma ilgili alan yazına bazı katkılar sağlamaktadır. Kapadokya bölgesinde bağcılık ve gastronomi turizmi açısından ele alan kapsamlı bir çalışma olmadığı görülmektedir. Çalışmanın metodolojik açıdan da katkıları bulunmaktadır. Kapadokya bölgesinde bağcılık ve gastronomi turizm ilişkisi üzerine yapılan araştırmalar açısından da bir yenilik sağlamaktadır. Çünkü bu çalışmada hem doküman incelemesi hem de görüşmeler yapılmış ve veriler içerik analizi ile analiz edilmiştir. Bu çalışmanın bazı sınırlılıkları da bulunmaktadır. Araştırmada nitel yaklaşım

kapsamında doküman incelemesi ve yarı yapılandırılmış görüşme teknikleri kullanılmıştır. Sonraki araştırmalarda odak grup görüşmesi de bu tekniklere eklenebilir. Araştırma verilerinin genellenebilmesi için karma yöntemlere başvurulabilir. Araştırma kapsamında bağcılık ve turizm paydaşları ile görüşmeler yapılmıştır. Ancak sonraki çalışmalarda yerel halk, turist rehberlerin bakış açıları ile konu tekrar ele alınabilir. Ayrıca ileride bölgede olan diğer yerel ürünlerin de gastronomi turizmi temel alınarak çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Aktaş, E., 2002. Bağcılığın Türkiye Ekonomisindeki Yeri. Research Institute of Rural Services, Tarsus.
- Aslan, H. & Aktaş, N. (2010). Gastronomi Turizmi, I. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, 27-30 Mayıs 2010, Nevşehir, Çalışma Kitabı, 413-418.
- Aslan, H., & Aktaş, N. (2010). Gastronomi Turizmi. *Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 413-418.
- Ataberk, E. (2017). Tire (İzmir)'de Turizm Türlerini Bütünleştirme Olanakları: Kültür Turizmi, Kırsal Turizm, Agroturizm ve Gastronomi Turizmi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 153-164.
- Cangi, R., Adınır, M., Yağcı, Topçu N. & Sucu, S. (2011). Salamuralık Yaprak Üretilen Bağlarda Farklı Üretim Modellerinin Ekonomik Analizi. *İğdır Üniveristesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi Cilt: 1, Sayı: 2, Sayfa: 77-84.*
- Cebeci, E., & Akın, A. (2014). Mersin ili üzüm ihracatının Türkiye ekonomisi içindeki yeri ve öneminin değerlendirilmesi. *ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2(2), 119-129.
- Çıkin, A., Çeken, H., & Uçar, M. (2009). Turizmin tarım sektörüne etkisi, agro-turizm ve ekonomik sonuçları. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 15(1), 1-8.
- Dünya Gıda Haber Sitesi, (2018). Türkiye'de bağcılık. <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=2260> (Erişim tarihi: 28.01.2018).
- FAO, (2012). FAOSTAT Statistical Database. <http://www.fao.org>. (Erişim Tarihi: 22.01.2018).
- Gözener, B., Kaya, Y., & Sayılı, M. (2014). Erzincan ili Üzümlü ilçesinde cimin üzümü üretimi ve pazarlama durumu. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 9, 74-80.
- Güçlü, F., (2018). <http://www.hakgazetesi.net/yazarlar/doc-dr-faruk-guclu/kapadokya-bolgesi-uzumleri/188/>. (Erişim Tarihi: 02.01.2018).
- Güler, A., Halıcıoğlu, M. B., & Taşgın, S. (2013). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Ankara: Seçkin Yayıncılık*.
- <https://www.haberler.com/nevsehir-de-bag-bozumu-zamani-8805982-haberi/>, Erişim Tarihi: 21.11.2017
- Kapadokya Ulusal Bağcılık Çalıştayı, (2016). Sonuç Raporu. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. <https://nevsehir.tarim.gov.tr/Haber/473/Kapadokya-Ulusal-Bagcilik-Calistayi-Sonuc-Raporu-Yayinlandi> (Erişim Tarihi: 18.11.2017)

- Kapluhan, E. (2014). Ziraat Coğrafyası Açısından Bir İnceleme: Bekilli'de (Denizli) Bağcılık. *Coğrafya Dergisi*, (28), 36-54.
- Kiracı, M. A., & Şenol, M. A. (2017). Türkiye Bağcılığında Ekonomik Durum Analizi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6, 122-131.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. sage.
- Seggie, F. N., & Bayyurt, Y. (2015). Nitel Arastirma. *Yöntem, Teknik, Analiz ve Yaklaşımları*, Ankara: AnıYayincılık,
- Seidman, I. (2006). Interviewing as Qualitative Research: A Guide for Researchers in Education and The Social Sciences Teachers College Press. *New York, NY*.
- Semerci, A., Kızıltuğ, T., Çelik, A. D., & Kiracı, M. A. (2015). Türkiye bağcılığının genel durumu. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 20(2).
- TÜİK, (2013). Bölgesel İstatistikler, www.tuik.gov.tr. (Erişim tarihi: 15.11.2017).
- TÜİK, (2016). Bitkisel Üretim İstatistikleri. http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1001. (Erişim Tarihi: 29.01.2018).
- Türkben, C., Fulya, G. Ü. L., & Yılmaz, U. Z. A. R. (2012). Türkiye'de Bağcılığın Tarım Turizmi (Agro-Turizm) İçinde Yeri ve Önemi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 47-50.
- Uysal, T., & Yaşasın, A. S. (2017). Asma Genetik Kaynaklarımız ve Nevşehir İli Üzüm Çeşitleri. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6, 132-136.
- Yalçın, M. (2006). A'dan Z'ye Şarap. *Gusto Kitapları*.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2003). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınlar
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). Nitel araştırma yöntemleri.(10. Baskı). *Ankara: Seçkin Yayıncılık*.
- Yılmaz, G., & Özdemir, B. (2017). Turizm Destinasyonlarında Restoran Biçimleşmeleri: Kapadokya Bölgesi Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 28(1), 81-95.
- Yüncü, H. R. (2010), Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları, Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Güldemir, O., & Işık, N. (2011). Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri. *Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, 6, 16-19.
- Aslan, Z., Güneren, E., & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Yılmaz, A. G. G. (2017). Gastronomi ve turizm ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 14(2), 171-191.

Evaluation of Viticulture in Cappadocia in the Scope of Gastronomy Tourism

Eda ÖZGÜL KATLAV

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir/Turkey

Firdevs YÖNET EREN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir/Turkey

Muharrem TUNA

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extensive Summary

The history of viticulture in Cappadocia, which is located in the Central Anatolia Region, dates back to ancient times (Yalçın, 2006). In the underground cities of the Cappadocia region, grape chewing and wine production areas show that grape cultivation in the region dates back to 3000 BC (Hittite period) (Türkben vd., 2012). Cappadocia region with vineyards, situated in an important position in the past to today's viticulture and grape growing in Turkey.

Within the scope of viticulture and gastronomic tourism, visitors can harvest and taste grapes. Also, visitors are allowed to produce and taste local products made from grapes that are unique to the region. In addition, vintage festivals are organized to increase demand for the region at this time of the year (Çıkın vd., 2009). Examples of viticulture and gastronomic tourism in the world are common in North America, Australia, New Zealand, South Africa and some European countries. In Turkey, Cappadocia in Nevşehir, Bozcaada in Çanakkale, Sirince, Cesme (Alacati) and Foca in Izmir, Sarkoy and Murefte in Tekirdağ, Pamukkale in Denizli, Avsar in Balıkesir and Iznik in Bursa have viticulture potential and are regions that can contribute to the tourism development of the country (Türkben vd., 2012).

As a result of the tourists taking part in the production of local products produced in a region and then traveling to the region in order to consume these products, it is observed that the local economic gain is active as well as local consumption. Local products attract the attention of tourists by creating a symbolic element for the region and are important in terms of providing competitive advantage. Local products are offered as touristic products of the regions and tourists spend through these products. This contributes to the economy of the region and to the development of gastronomic tourism (Türkben vd., 2012 ve Çıkın vd., 2009).

In this study, the relationship between viticulture and gastronomy tourism in Cappadocia region, which is one of the important tourism centers, is discussed. In this study, the present situation of viticulture in the region, which is one of the most important centers in terms of viticulture since the present, and how the harvested products are converted into local tastes are evaluated in the context of gastronomic tourism. The aim of the research is to determine the current status of viticulture in Cappadocia and to show how the local products obtained from grapes can be

evaluated in gastronomic tourism. The research area was identified as Cappadocia region. In the research, document analysis and semi-structured interview were conducted as a data collection technique within the framework of qualitative approach and content analysis was used as data analysis method. First in Turkey then in Cappadocia region, documents the relation between viticulture and gastronomy tourism were examined. First, the documents for the viticulture and gastronomy tourism relations in Turkey, then the documents for the viticulture and gastronomy tourism relationship in the Cappadocia region were examined. As a result of the document analysis, interviews were held with stakeholders on viticulture and tourism in the region with the questions prepared from the literature.

Participants who agreed to participate in the study were asked to make an appointment to make face-to-face and telephone interviews and an appointment list was created. All of the interviews were conducted by the researcher on a voluntary basis and the participants were interviewed at the institutions, establishments or enterprises they work in between 15-23 January 2018. In this context, 21 stakeholder samples, including district mayors, union representatives, restaurant owners, farmers, hotel managers, wine business owners, experts, travel agency owners and academics could be included.

The findings obtained in each question were written to the pages created separately in the computer program and new codings were formed and the content analysis was made by categorizing them under two main headings. The data generated by coding the findings were controlled by content analysis and the responses were identified under two headings as “Viticulture in Cappadocia” and “Viticulture and Gastronomy Tourism in Cappadocia”.

When the findings of the study were examined, it was determined that viticulture and gastronomy tourism could be developed in Cappadocia region and this could make positive contributions to tourism. With the development of viticulture in Nevşehir, it is foreseen that the negative effects of tourism, which is the source of livelihood of the region, but which has a fragile feature, can be reduced and it will provide mobility in the tourism sector. As a result of document review and interviews with stakeholders, it is possible to say that the local people's interest in viticulture has decreased in Cappadocia region. However, it is important for the development of viticulture and gastronomic tourism that the operators in the region are aware of the viticulture and the contribution of the products obtained to the tourism and the region. In this regard, the stakeholders expect that the government should encourage more viticulture, reduce the prices of fertilizers and pesticides in order to continue the viticulture activities, make the ceiling price application in the grape, appropriate production, packaging and promotion of the products obtained from the grape and bring these products to the forefront in the region.

According to the findings of the research, some problems related to viticulture were determined in the region. These can be listed as lack of desired quality of grapes obtained, producers cannot show effective performance in marketing of grapes, lack of market order, producers do not act in unity, lack of a system that supports viticulture activity, lack of supply of local products produced from grapes to the market with sufficient quality and low product variety. In addition, the lack of a special support policy to improve grape production in the region is another problem.

In the light of the information obtained as a result of the research, local products produced from many grapes and their derivatives were found in the region. The local products obtained from viticulture are the raisins, pickles and grape juice obtained by drying fresh grapes. It can be said that molasses is the first and most important local product

obtained from grapes. Because molasses are used as raw materials of products and desserts made in the region. Local products using molasses obtained from the region-specific grapes can be listed as *köftür*, *bulamaç*, *dolaz* and *aside*. According to the findings of the research, it can be said that these regional products should be evaluated in gastronomic tourism because they make a difference in the region but no studies have been conducted. Within the extent of the research, it is possible to develop various suggestions for public and private sector managers in viticulture and tourism. First, organized production in the region needs to be encouraged. For this purpose, the union of viticulture should be established and this union should lower the cost of viticulture and provide training to local people and especially farmers on maintenance, pruning and fertilizing. In addition, the government should reduce agricultural inputs and increase the incentive for agriculture and viticulture.

This research makes some contributions to the related literature. It is seen that there is no comprehensive study in the field of viticulture and gastronomy tourism that deals with Cappadocia region. The study also contributes methodologically. It also provides an innovation in terms of research on the relationship between viticulture and gastronomic tourism in the Cappadocia region. Because in this study, both document review and interviews were conducted and the data were analyzed by content analysis. This study has some limitations. In the study, document analysis and semi-structured interview techniques were used within the scope of qualitative approach. In subsequent research, focus group interviews can also be added to these techniques. Mixed methods can be used to generalize the research data. Interviews with viticulture and tourism stakeholders were conducted in the research. However, in subsequent studies, the subject can be re-examined with the perspectives of local people and tourist guides. In addition, studies on the use of other local products in the region in gastronomic tourism can be made later.