ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Zerya TEMEL

MARDİN İLİ MİDYAT YÖRESİNDE SÜRYANİ EV ŞARAPÇILIĞI ÜZERİNE SOSYO –EKONOMİK BİR DEĞERLENDİRME

TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

ADANA, 2016

ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

MARDİN İLİ MİDYAT YÖRESİNDE SÜRYANİ EV ŞARAPÇILIĞI ÜZERİNE SOSYO –EKONOMİK BİR DEĞERLENDİRME

Zerya TEMEL

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

Bu Tez. / /2016 Tarihinde Aşağıdaki Jüri Üyeleri Tarafından Oybirliği/~~Oyçokluğu~~ ile Kabul edilmiştir.

.....	.....	.....
Prof.Dr.Haydar ŞENGÜL	Prof. Dr. Dilek BOSTAN BUDAK	Doç. Dr. Erkan AKTAŞ
DANIŞMAN	ÜYE	ÜYE

Bu Tez Enstitümüz Tarım Ekonomisi Anabilim Dalında hazırlanmıştır.
Kod No:

Prof. Dr. Mustafa GÖK
Enstitü Müdürü

Not: Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaktan yapılan bildirişlerin, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak gösterilmeden kullanımı, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunundaki hükümlere tabidir.

ÖZ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MARDİN İLİ MİDYAT YÖRESİNDE SÜRYANİ EV ŞARAPÇILIĞI ÜZERİNE SOSYO –EKONOMİK BİR DEĞERLENDİRME

Zerya TEMEL

ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
FENBİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

Danışman : Prof. Dr. Haydar ŞENGÜL
Yıl:2016, Sayfa: 56
Jüri : Prof. Dr. Haydar ŞENGÜL
: Prof. Dr. Dilek BOSTAN BUDAK
: Doç. Dr. Erkan AKTAŞ

Bu çalışmada, Dünya'nın her yerine yayılmış Mezopotamya'nın kadim halklarından olan Süryanilerin tüm zorluklara rağmen ayakta kalmaya dinlerini ve kültürlerini devam ettirdikleri, Türkiye'de sayıca en kalabalık yaşadıkları yerlerden olan Mardin ili Midyat yöresinde en önemli geleneklerinden biri olan şarap yapımını incelemek amaçlanmıştır. Şarabın Süryani kültüründeki yeri, yapım aşamaları, pazarlanması, aileye kattığı gelir şarabın geleceği ve geliştirilmesinin bölgeye getirileri, şarap üreticilerinin şarap üretiminde yaşadıkları sorunlar ve Devlet'ten beklentileri de Süryani Şarabını tarihsel değerinden uzaklaştırmadan sosyo-ekonomik boyutuyla incelenmiştir.

Çalışmanın yapıldığı 2011 yılı ve 2014 yılı itibariyle yapılan gözlem ve değerlendirmeler neticesinde şarap üretiminde artış olduğu, 2011 yılında yapılan denetim ve baskınlarda azalma olduğu ancak; sorunların devam ettiği ve hala kaçak üretimden dolayı bir tedirginlik yaşadıkları. Düzenleme yapılmadığından bağların durumunda herhangi bir iyileşmenin olmadığı, üzümü çevre ilerden alarak şarap yaptıkları. Şarabın geliştirilmesi halinde aile gelirlerinde önemli bir katkı olacağı, turizmin gelişeceği ve bununla beraber diğer yerel ürünlerin değer kazanacağı ve bağcılığın gelişeceği varılan sonuçlardandır.

Anahtar Kelimler:Süryani Ev Şarabı, Kırsal Turizm, Coğrafi İşaret, Yerel Ekonomi

ABSTRACT

MSc THESIS

A SOCIO-ECONOMIC EVALUATION ON ASSYRIAN HOMEMADE WINEMAKING IN MİDYAT DİSTRİCT OF MARDİN PROVİNCE

Zerya TEMEL

ÇUKUROVA UNIVERSITY
INSTITUTE OF NATURAL AND APPLIED SCIENCES
DEPARTMENT OF AGRICULTURAL ECONOMICS

Supervisor : Prof. Dr. Haydar ŞENGÜL
Year:2016, Page: 56
Jury : Prof. Dr.Haydar ŞENGÜL
: Prof. Dr.Dilek BOSTAN BUDAK
: Doç. Dr. Erkan AKTAŞ

It is tried to explain that Assyrians, who spread through out the world and are one of the very old community of Mesopotamia, with stood and protected their culture and region despite all the hardship. Besides, it is also aimed to talk about Mardin province Midyat region where Assyrians population is very high and wines which are one of their significant tradition. It is analysed in detail how Assyrian wine which is the beverage of ritual and special occasions, the significance of wine in their culture, producing process, marketing, the income of wine for the families, the future of wine, development of wine for the province and region, the problems the wine producers faced in the process of producing and their expectaions from government are also searched.

As a result of observations and evaluations in 2011-2014 period when the years field study is was carried out, it was concluded that the producing of wine increased, the amount of police raid in 2011 decreased, but the problems still existed such as uneasiness due to illegal producing, there was no progress in vine yards dueto lack of legal acts, local people produced wine by buying grape near by cities. On the other hand it was also concluded that if wine producing was improved, the in come of familes would increase, tourism would improve, the value of local production would also increase, and viticulture would develop.

KeyWords: Assyrian home made wine, Rural Tourism, Geographical Indication, Local Economy

TEŞEKKÜR

Bu çalışmada her türlü desteğini esirgemeyen değerli hocam danışmanım sayın Prof.Dr. Haydar ŞENGÜL'e, sürekli verdiği moral ve güçle tezi hazırlamamda büyük katkıları olan değerli hocam Dicle Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Gültekin ÖZDEMİR'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Süryanilere ulaşmamı sağlayan Dicle Üniversitesi Sosyoloji Bölümü Öğretim Üyesi Sayın Doç.Dr.Abdurrahim ÖZMEN'e, Midyat Süryani Derneği'ne, Süryani Derneği Başkanı Sayın Ayhan GÜRKAN'a, Ailem ve Değerli arkadaşlarıma sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Çukurova Üniversitesi Tarım Ekonomisi Bölümü hocalarıma ve tüm bölüm çalışanlarına teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER **SAYFA**

ÖZ I
ABSTRACT II
TEŞEKKÜR III
İÇİNDEKİLER IV
ÇİZELGELERİN DİZİNİ VI
SİMGELER VE KISALTMALAR VIII
1. GİRİŞ 1
2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR 7
3. MATERYAL VE YÖNTEM 11
3.1.Materyal 11
3.2.Yöntem 11
4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA 13
4.1. Araştırma Alanı ve Süryaniler Hakkında Genel Bilgiler 13
4.1.1. Araştırma Alanın Sosyo-Ekonomik Yapısı 13
4.1.2. Süryaniler 14
4.2. İncelenen Hanelerin Sosyo-Ekonomik Durumu 18
4.2.1. İncelenen Hanelerde Nüfus ve Eğitim 18
4.2.2. İncelenen İşletmecilerle ilgili Genel Bilgiler 18
4.2.3. İşletmecilerin Eğitim ve İşgücü Durumu 19
4.3. İncelenen İşletmelerde Tarımsal Varlıklar ve Tarımsal Faaliyetler 20
4.3.1. Arazi Varlığı ve Yetiştirilen Ürünler 20
4.3.2. İncelenen İşletmelerde Yetiştirilen Ürünler 21
4.3.3. İncelenen İşletmelerde Makine ve Hayvan Varlığı 22
4.4. İncelenen işletmelerde Bağcılık 24
4.4.1. Bağ Alanları ve Yetiştirilen Çeşitler 24
4.4.2. İşletmelerde Bağların Bakımı 26
4.4.3. Üzüm Hasadı ve Değerlendirme 27
4.4.4. İşletmelerin Üzümlerini İşleme Şekilleri 28
4.5. İncelenen İşletmelerde Süryani Ev Şarapçılığı 29

4.5.1. Ev Şarabı Yapım Tekniği 29
4.5.2. Üretilen Şarabın Ad veya Markası 30
4.5.3. İşletmelerde İşgücünün Cinsiyete Göre Dağılımı 31
4.5.4. Şarap Üretimi ve Pazarlanması 33
4.5.5. Şarab Üreticilerinin Sorunları ve Beklentileri 38
4.5.6. Şarap Üretiminin Bölgeye Getirileri ve Alternatif Tarımsal Ürünler 40
5. SONUÇ VE ÖNERİLER 43
KAYNAKLAR 47
ÖZGEÇMİŞ 51
EKLER 52

ÇİZELGELERİN DİZİNİ **SAYFA**

Çizelge 4. 1. İşletme Sahiplerinin Yaş Dağılımları 19
Çizelge 4. 2. Görüşülen İşletmecilerin Eğitim Düzeyi 19
Çizelge 4. 3. Görüşülen İşletmecilerin Şarapçılık Tecrübesi 20
Çizelge 4. 4. İşletmelerin Arazi Varlığı 21
Çizelge 4. 5. İşletmelerde Yetiştirilen Tek Yıllık Ürünler 21
Çizelge 4. 6. İşletmelerde Bağ ve Zeytin Alanları 22
Çizelge 4. 7. Alet-Makineye Sahip İşletmeler 23
Çizelge 4. 8. İşletmelerde Hayvan Yetiştiriciliği 23
Çizelge 4. 9. Bağ Alanlarının Büyüklüğü 24
Çizelge 4. 10. İncelenen İşletmelerde Bağların Yaşı 25
Çizelge 4. 11. Üzüm Asmalarının Dikim Aralıkları 25
Çizelge 4. 12. İncelenen İşletmelerde Bağ Sürümü 26
Çizelge 4. 13. İşletmelerde Üzüm Hasat Dönemi 27
Çizelge 4. 14. İşletmelerde Yetiştirilen Üzüm Çeşitleri 28
Çizelge 4. 15. Şarap Yapılan Üzüm Çeşitleri 28
Çizelge 4. 16. İşletmelerin Üzümlerini Değerlendirme Şekli 29
Çizelge 4. 17. Şarap Yapım Esnasında Dikkat Edilen Hususlar 30
Çizelge 4. 18. Ürettikleri Şarabı Adlandırmaları 31
Çizelge 4. 19. İşletmelerde Üzüm Ezme İşleminin Cinsiyete Göre Dağılımı 31
Çizelge 4. 20. Şarap Depolama İşleminin Cinsiyete Göre Dağılımı 32
Çizelge 4. 21. Şarap Ambalajlama İşleminin Cinsiyete göre Dağılımı 32
Çizelge 4. 22. Şarap Pazarlama İşinin Cinsiyete Göre Dağılımı 33
Çizelge 4. 23. İncelenen İşletmelerde Şarap Üretim Miktarı (lt) 34
Çizelge 4. 25. İncelenen İşletmelerde Şarabın Evde Tüketimi 35
Çizelge 4. 26. İncelenen İşletmelerde Hediye Verilen Şarap Miktarı 35
Çizelge 4. 27. Şarabın Ambalajlanmasında Kullanılan Materyal 35
Çizelge 4. 28. Şarap İşletmelerinde Gelir Kaynakları 36
Çizelge 4. 29. Pazarlamayla İlgili Yaşanılan Sorunlar 37
Çizelge 4. 30. İşletmelerin Şarap Satış Yolları 37

Çizelge 4. 32. Şarap Üretimiyle İlgili Yaşanan Sorunlar 39
Çizelge 4. 33. Şarap Üreticisi Olarak Devletten Beklentileri 39
Çizelge 4. 34. Şarap Üretimi Geliştirilirse Bölgeye Sağlayacağı Katkı 40
Çizelge 4. 35. Bölgede Geliştirilebilir En Avantajlı Ürün 41

SİMGELER VE KISALTMALAR

AB	: Avrupa Birliği
ÇKS	: Çiftçi Kayıt Sistemi
GAP	: Güneydoğu Anadolu Projesi
GEKA	: Güney Ege Kalkınma Ajansı
ILO	: Uluslararası İşgücü Organizasyonu
İVA	: İstatistik Veri Ağı
TAPDK	: Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu
TEKEL	: Tütün, Tütün Mamulleri, Tuz ve Alkol İsletmeleri Anonim Şirketi
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
ÖTV	: Özel Tüketim Vergisi

1. GİRİŞ

Şarap, insanlık tarihinin çok eski dönemlerinden itibaren üretilmekte ve çok çeşitli kültürler tarafından tüketilmektedir. Şarabın önemi, içinden geldiği tarihte ve üretiminden tüketimine kadar uzanan zincirdeki incelik gerektiren birçok ayrıntıda yatmaktadır. Şarabın geçmişi ile ilgili farklı görüşler olmakla birlikte, ilk içkiler arasında yer aldığı bilinmektedir. Anadolu, uzun yıllar boyunca şaraplık üzümlere ev sahipliği yapmış ve şarap hekimlikten, dinsel ayinlere kadar pek çok alanda kullanılmıştır. İlk şarap yapılmamış, kendiliğinden oluşmuştur. Bunu kanıtlayıcı bilimsel veri bulunmamakla birlikte, üzüm suyunun kolaylıkla şaraba dönüşmesi, şarabın tarihinin asmanın tarihine yakın olduğunu düşündürmektedir (Anonim).

Mezopotamya'da milattan 4000 yıl önce Sümerler tarafından şarap yapıldığı bilinmektedir. Sümerlerden sonra Hititler, Frigyalılar, Lidyalılar, Likyalılar ve Kapadokyalıların yaşamında da şarap yerini almıştır. Asma ve şarap kültürü M.Ö. 2000 yıllarında Ege sahillerine yerleşmiş Yunan kolonileri tarafından Yunanistan'a getirilmiş ve eski Yunanlılar da şarap kültürü oluşmuştur. Hıristiyan dinine göre şarabın kutsal sayılması nedeniyle kiliseler ve manastırlar bağcılık ve şarapçılıkta öncü olmuş ve sahip oldukları nüfus ve kudret sayesinde Avrupa'da bağcılığın ve şarapçılığın yayılmasında etkili olmuştur. M.S. 700 yıllarında Orta Anadolu'da Nevşehir, Ürgüp, Göreme civarında toplanan Hıristiyanların burada yaşadıkları sürece bağcılığa ve şarapçılığa önem verdikleri bilinmektedir (GAP GİDEM, 2004).

Şarap sektöründe küresel düzeyde bazı ülkeler önemli bir yere sahiptir. Bu ülkelerin başında, (2008/2010 ortalamasına göre) dünya bağ alanları içinde de büyük paya sahip olan İspanya (%14.95), Fransa (%11.25) ve İtalya (%11.02) gelmektedir (FAO, 2014). Ancak son yıllarda dünyada şarap üretim deseninde köklü bazı değişiklikler ortaya çıkmıştır (Cassi ve ark. 2012). Buna göre, geleneksel şarap üreticisi olan ülkelere ek olarak ABD, Arjantin, Şili, Güney Afrika, Avustralya ve Yeni Zelanda gibi yenidünya ülkelerinin şarap piyasasındaki payları artmıştır. Bağcılıkta önde gelen bu ülkelerde üretilen üzümlerin büyük kısmı şaraba işlenmektedir (Karaoğlu, 2007).

Türkiye'de Meni-Müskirat Kanunu ile 28 Nisan 1920 tarihinde Türkiye Büyük Millet Meclisi'nde Trabzon mebusu Ali Şükrü Bey tarafından içkiyi yasaklayan bir kanun teklifi verilmesiyle başlayan ve altı yıl sonra 22 Mart 1926 tarihinde 790 sayılı Kanunun kabulü ile içki yasağı tekrar kaldırılmıştır (Karahanoğullar, 2007). Yasağın kalkmasıyla şarap üretimi ile ilgili teknolojilerin öğrenilmesi, üzümlerin şaraplık olarak işlenmesi devlet tarafından desteklenmiş ve üretim artışı sağlanmıştır. Şarap tekel dışında tutularak özel sektörün bu alanda yatırım yapması sağlanmış, bunun yanında devlet tarafından da sektöre destek olmak üzere 1940'lı yıllarda çeşitli illerde şaraphaneler açılmış ve üretime geçmiştir. 1960'lı yıllardan itibaren şarap üretimine olan ilgi azalmış, 1980'lerde üretim azalışı devam etmiştir. 1990'lı yıllardan itibaren ülkemizde şarap tüketimine yönelik ilgi artışı üretimine yönelik ilgi artışını da getirmiştir, üretici sayısının artması ve şarap ithalatının başlaması ile sektörde canlılık yaşanmaya başlanmıştır. TEKEL'in 2003 yılında özelleştirilmesi sonrası söz konusu kurumun yerini Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü içkiler Piyasası Kurumu'nun (TAPDK) alması, şarap ithalatının 2003 yılından itibaren tamamen serbest bırakılması ile ÖTV oranlarına ilişkin düzenlemeler sektördeki yatırımları etkileyen önemli gelişmeler olmuştur (Anonim).

Türkiye, bağ alanları itibariyle, dünyada Fransa, İtalya ve İspanya'dan sonra dördüncü, üzüm üretim miktarı ile altıncı sırada yer almaktadır (FAO, 2010). Türkiye büyük miktarlarda üzüm üreten bir ülke olmasına rağmen, şaraplık üzümlerin yaklaşık % 2,5-3'lük kısmı şaraba işlenmekte geri kalanı şıralık olarak değerlendirilmektedir. Şaraplık üzüm üretiminin en yoğun olduğu bölge Güneydoğu Anadolu Bölgesi (GAB)'dir. Son 8 yıllık üretim periyodunda GAB, Türkiye'nin toplam şaraplık üzüm üretiminin %21'ini karşılamıştır. GAB'ı sırasıyla Ege (%20), Marmara (%17), Orta Anadolu (%14) ve diğer bölgeler izlemektedir (Karaoğlu, 2007). Son istatistiklere göre Türkiye'de toplam bağ alanları ve üretim miktarı şöyle özetlenebilir; sofralık çekirdekli 2.298.938 dekar üretim miktarı 1.580.585 ton, sofralık çekirdeksiz üzümü retim alanı 340.077 dekar ve 586.164 ton üretim miktarı, kurutmalık çekirdekli üzüm üretim alanı 628.137 dekar ve 427.533 ton üretim miktarı, kurutmalık çekirdeksiz üzüm üretim alanı 716.265 dekar ve 1.135.947 ton üretim miktarı ve şaraplık üzüm alan 687.512 dekar ve üretim miktarı 445.127 ton'

dur (TUİK 2014).Gerek iklim özellikleri gerekse toprak yapısı, Türkiye'de 1.000'in üzerinde üzüm çeşit üretiminin yapılmasını elverişli kılmakla birlikte, bunların yalnızca 10 -15 kadarı şaraplık olarak değerlendirilmektedir. Bunlardan en önemli olan çeşitler, siyah şaraplıklar; öküzgözü, boğazkere, kalecikkarası, caberenet, sauvignon, shraz, merlot, adakarası, çalkarası, beyaz şaraplıklar; chordomoy, semillon, muscat, sauvignon Blanc çeşitleridir (GEKA, 2010).

Türkiye'nin hemen hemen bütün bölgelerinde bağ alanı ve azımsanmayacak bir üzüm üretimi mevcuttur. Ancak üzümlerin, işlenmesin de dünya ülkelerine göre iyi bir yerde bulunmamaktadır. Şarap katma değeri yüksek bir ürün olmasına rağmen ülkemizde üzüm üretiminin %26.9'u kurutmalık üzüme işlenmekte, şaraplık üzüm üretim miktarı ise %25 olarak gerçekleşmektedir (Karaoğlu, 2007). Doğu ve güneydoğuda şaraba işlenen üzüm miktarı dışında pestil ve pekmez yapılan üzüm miktarı ile ilgili sağlıklı bir veri bulunmamaktadır.

Mardin Mezopotamya'nın en eski yerleşim yerlerinden biridir. Mardin çevresi, yukarı Mezopotamya'da M.Ö.8000 yılına dayanan tarihi yerleşimlere ait kalıntılara rastlanır. M.Ö. 4500 yılında ilk yerleşimcilerden olan Süryanilerle başlar, M.Ö. 539 yılına kadar birçok değişik uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bunlar: Akadlar, Babiller, Hititler, Mittaniler, Asurlar, Urarturlar ve Perslilerdir. Büyük İskender M.Ö. 335 yılında Mardin'i kuşatmıştır. Mardin değişik göçebe kavimlerin hükümdarlığında kaldıktan sonra M.S.249 yılında Romalılar tarafından kuşatılmıştır. Kalenin bu döneme rastladığı kabul edilmektedir. Bizanslılar M.S. 692 yılına kadar burada hüküm sürmüştür. Emevi ve Abbasilerle Mardin önemli bir Hıristiyan etkisi altında Müslüman bir şehir haline gelmiştir. M.S. 885 ve 990 yılları arasında İpek yolunun yapılmasıyla kültürel ve ticari açıdan gelişmiştir (Anonim). Mardin'in bu tarihi geçmişi yanında bölgenin en önemli tarımsal üretim merkezlerindendir. İlin toplam tarımsal üretim alanı 3.317.456,00 dekardır. Bu alanın 2.774.448,00 dekarı tahıllar, 57.452,00 dekarı nadas ve diğer alanlar, 96.505,00 dekarda sebze bahçeleri toplam meyve alanı ise 389.251,00 dekardır. Yörede birçok meyve çeşidi yetişmekle beraber bağcılık en fazla üretim alan ve miktarına sahiptir. İlin toplam sofralık çekirdekli üzüm bağ alanı 134.708 dekar, üretim miktarı 61.644 ton, kurutmalık

çekirdekli üzüm alanı 145.800 dekar ve üretim miktarı 69.534 ton, şaraplık bağ alanı 63.767 dekar ve üretim miktarı 27.264 tondur (TÜİK,2014).

Yörede Müslümanlar genellikle üzümlerini sofralık, pestil, pekmez ve cevizli sucuk olarak değerlendirirken, Hıristiyanlardan Süryaniler daha çok üzümlerini şarap olarak değerlendirmektedir. Üretilen ürünler kayıt altına alınmadığı için yıllık üretim miktarı hakkında herhangi bir veri bulunamamaktadır. İlde resmi kayıtlara göre üç tane şarap işletmesi bulunmaktadır. İşletmelerden iki tanesi Midyat İlçesinde Süryani İşletmeciler tarafından son yıllarda kurulmuştur. Diğeri işletme ise Savur ilçesinde şarap üretimi yapmaktadır. İşletmelerin yıllık toplam şarap üretim miktarı 422 tondur (GTHB,2015). İşletmeler beyaz üzümlerini Mardin yöresinden temin ederken. Siyah üzümlerin ise çevre ilerden temin etmektedirler.

Midyat yöresi kültürel tarımsal ve bağcılık anlamında önemli bir potansiyele sahiptir. İlçenin bu zengin kaynağına rağmen halkın büyük çoğunluğu fakir hayatı yaşamaktadır. Yörede bağlar eski ve bakımsız olduğu için verimler düşük olmaktadır. Tarımla uğraşan ailelere öncülük edecek herhangi proje veya faaliyet olmadığı için aileler kendi imkânlarında umutsuz kalmaktadır. Katma değeri yüksek olan şarap ve diğer üzüm ürünlerinin (pestil, pekmez, sucuk) üretim merkezi olmasına rağmen bağcılık atıl durumdadır. Süryani ev şarabı yörede halkın kendi kaçak imkânları ile üretip geliştirdiği ve Türkiye'nin birçok yerine yayılmış bir üründür. Ancak İlçede kurulan büyük iki fabrika ve kaçak üretimden dolayı ev şarabı üreticileri ciddi sorunlar yaşamaktadır. Yörede diğer tarımsal ve tarım dışı yerel ürünleri geliştirecek olan Süryani şarabına yönelik herhangi bir düzenleme yapılmasa giderek kendi değerin kaybedecektir.

Bu çalışmada, Süryani kültüründe ev şarapçılığının mevcut durumu, yaşanan sorunlar ve aile ekonomisine katkısı, bağcılık ve şarap üretim teknikleri yönünden durumunun incelenmesi yanında, ayinlerin ve özel günlerin içeceği olan Süryani Şarabının Süryani kültüründeki yeri, yapım aşamaları, pazarlanması, şarabın geleceği ve geliştirilmesinin bölgeye getirileri, şarap üreticilerinin şarap üretiminde yaşadıkları sorunlar ve Devlet'ten beklentileri, Süryani Şarabını tarihsel değerinden uzaklaştırmadan sosyo-ekonomik boyutuyla incelenmesi amaçlanmıştır.

Ayrıca bu çalışma sırasında;

- Yörede ev şarapçılığının geleceği ve yerel ekonomiye katkısı,
- Şarap üretiminde işgücü kullanımının cinsiyete göre dağılımı,
- Şarap yapımında üzüm temin edilen bağların durumu ve yetiştirme tekniği yönünden özellikleri,
- Kırsal refahın artırılmasında, ev şarapçılığının bir olanak olarak inanç turizmi, kırsal turizm bağlamında geleceği de ortaya konulmaya çalışılmıştır.

2.ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Süryanilerle ilgili yapılan literatür araştırmasında, yapılan çalışmaların daha çok etnik, kültürel sosyolojik ve din üzerine olduğu Süryanilerin ekonomileri ile ilgili herhangi bir çalışma bulunmadığı, yapılan çalışmalarda Süryanilerin ekonomilerine kısaca değinildiği görülmüştür. Bu araştırmalar neticesinde;

Öztemiz, (2007)*"II. Abdülhamit'ten Günümüze Süryaniler"* adlı çalışmasıyla Süryanilerle ilgili yoğun bir araştırma yaparak, Süryanilerin; kökenleri dinleri, dilleri, Osmanlıdan günümüze karşılaştıkları etnik ve dinsel baskı ve kıyımları, Süryanilerin dilinin Aramice olduğu Süryanileri tanımak için dil ve dini beraber ele almamız gerektiğini, tarihte yaşanan siyasi baskılar, din baskısı, ekonomik nedenlerden dolayı Süryanilerin dünyanın birçok yerine göç etmeleri, yüzyıllardır gelenek haline gelmiş telkaricilik, şarap yapımı, taş işleme sanatının nasıl süregeldiğini, eğitim durumlarının beraber yaşadıkları bölge halkından çok farkı olmadığı. Kadın-erkek ilişkilerinin nasıl olduğunu, sosyolojik bir derinlikle tarihsel ve güncel verilerle bize sunmuştur.

İris, (2003) *"Bütün Yönleriyle Süryaniler"* adlı tarih çalışmasıyla, Süryanileri tarihten günümüze güncelleştirilmiş bir dille el yazmalarıyla, fotoğraflarla anlatmaktadır. Süryanilerin; Kilislerini, ayrışmalarını, nerelerde yaşadıkları, edebiyatı, tıbbı, felsefesi, astronomisi, orucu namazı, vaftizi ile kültürel yaşayışlarını, yemeklerini tarihsel bir bakışla derlenmiştir. Süryanileri tanıma açısından belge niteliğinde bir çalışma olarak sunulmuştur.

Özmen, (2006) *"Tur Abdin Süryani Örneğinde Etno Kültürel Sınırlar"* adlı çalışmasında; en az 2000 yıllık bir tarihe sahip olan Süryanilerin, gittikçe azalan nüfusları Tur Abdin'de ki önemlerinin kaybolma nedenleri, nasıl oluyor da ev sahibiyken misafir konumuna geldikleri, kültürel yapıları, dini gelenekleri, geçim kaynakları, bölgedeki diğer etnik gruplarla: Kürtler, Araplar, Ermeniler ile olan sosyal- kültürel ilişkileri etkileşimleri, bu grupları birbirinden ayıran ve birleştiren 'kültürel sınırlar' ve bu sınırların oluşum sürecinin nasıl bir seyir izlediği, tüm bunlara etki eden 'iç' ve 'dış' dinamiklerin neler olduğunun anlaşılmasını antropolojik bir bakış açısıyla ortaya koymuştur.

Özdemir ve Özmen, (2008)*"Süryani Kültüründe Bağcılık ve Şarap"* adlı çalışmalarında bağcılık ve şarapçılığın Süryani kültüründeki önemine değinmişlerdir. Ayrıca Mardin kırsalında yaşayan Süryanilerde bağcılık ve şarapçılığın önemli bir ekonomik faaliyet olduğunu yaptıkları incelemelerde ortaya koymuşlardır.

Küçük, (2008) *"Mardin Ve Çevresinde Süryaniler"* adlı çalışmasında Mardin ve çevresinde yaşamakta olan Süryanileri incelenmiştir. Çalışma iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, Süryaniler genel olarak ele alınmıştır. Bu amaçla da öncelikle, Süryanilerin ad, kökeni, dili ve tarihi hakkında bilgiler verilmiştir. Daha sonra Türkiye'deki Süryaniler ve Süryanilerin Türkiye'deki yapılanması üzerinde durulmuştur. Çalışmasının ikinci bölümünde, Mardin bölgesinde ki Süryanilerin yaşantıları üzerinde durulmuştur. Süryanilerin gelenek görenekleri aile yapıları, cenaze merasimleri vb. konular irdelenmiş ayrıca Süryanilerin yaşamında bağcılığın önemine değinmiştir.

Kurnaz, (2009) Kurnaz *"Mardin Midyat'taki Süryanilerin Halkoyunları ve Oyun Müzikleri"* adlı çalışmasında halkoyunlarının analiz ve anlatımı, müzik ve ritim yapıları, kadın-erkek giyim kuşamları görsel öğelerle desteklenerek sunulmuştur. Bu araştırma ile Türkiye'de unutulmak üzere olan Süryani halkoyunları ve oyun müziklerinin ulaşılabilen kısmı gün yüzüne çıkarılmak istenmiştir. Farklı kültürlerin renginin solmaması gerektiğini vurgulayarak çalışmasını ortaya koymuştur.

Aktaş, (2002) Aktaş çalışmasında, bağcılığın Türkiye açısından önemi ve tarihsel açıdan bağcılığın gelişimini inceleyerek. Türkiye'deki bağcılık üretimi zaman serisi içerisinde OLS yöntemi ile açıklanmaya çalışılmıştır. Dünyada ve Türkiye'de bağcılığın gelişimi ele alınarak, Dünyada ve Türkiye'de bağcılık üretimi ve dış ticaretteki gelişmeler incelenmiştir. Türkiye bağcığındaki pazarlama sorunları ve çözüm önerileri ortaya konmuştur.

GAP GİDEM, (2004) "*Mardin'de Şarapçılığın Geliştirilmesi*" adlı raporun hazırlanmasında amaç; Mardin yöresinde geleneksel olarak üretilen yöre şaraplarının bölgede turizmin de giderek önem kazanmasına paralel olarak ticari bir ürün olarak değerlendirilmesi, Mardin Şarabının üretimi ve pazarlamasını mevcut koşullardan daha iyi yapabilmek için gerekli üretim ve pazarlama sistemlerinin tasarlanması ve bu alandaki potansiyel yatırımcılara yol gösterecek bir rehber raporu olarak ortaya

çıkmaktadır. Rapor Dünyada şarap üreten ülkelerin şarap üretim durumları Türkiye şarapçılığının durumu Mardin bölgesinde şarapçılığın geliştirilmesi için çok geniş sayısal veri analizler ile hazırlanmıştır. Mardin Bölgesinde şarap üretimi yapacak girişimciler için önemli bir kaynak niteliğinde hazırlanmıştır.

Kan ve Gülçubuk, (2008)*"Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler"* adlı çalışmalarında kırsal kalkınmada tarımsal ürünlerde "Coğrafi İşaretler" kavramının ortaya çıkması Türkiye'de geliştirilmesi ve bunun kırsal ekonomiyi canlandırmada etkisini tartışmışlardır.

Orhan, (2010) *"Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği Yöresel"* ürünlerin turizm değerine dönüştürülmesine yönelik yaptığı çalışmasında Coğrafi İşaretlemeler açısından bakıldığında turizmde bölgesel pazarlamanın önemini ortaya çıkararak, bu tarz ürünlere sahip olan bölgelerin ekonomik çıkarları dışında turizm ve tanıtım amacı taşıması doğru bir yaklaşım olacağını belirterek, Coğrafi İşaretleme ile yöresel ürünlerin turistik bir değer taşıması, yeni yöntemlerin ortaya konulması gerektiği çalışmasında, yöresel ürünlerin korunması amacı ile çıkartılan "Coğrafi İşaretlere" ilişkin önemli bilgiler sunarak, "İzmit Pişmaniyesinin hem kent ekonomisine katkı sağlaması hem de turistik bir değer taşıması açısından yerel bir değer olduğu gerçeğini ortaya koymuştur. Coğrafi İşarete sahip olan "İzmit Pişmaniyesi"nin bir turizm argümanı olarak kullanılması Kocaeli kenti açısından önemi vurgulanmıştır. Çalışmanın sonucunda, "İzmit Pişmaniyesi"nin kente ekonomik alanda katkısına ilişkin bilgiler vererek, yöreye has değerin korunmasına ve tanıtılmasına ilişkin önerilerde bulunulmuş.

Yıldız, (2009) Yıldız, "*Türkiye'de Şarap Turizmi-Çeşme Örneğinde Ürün Geliştirme Modeli"* adlı çalışmasında turizm kavramını, turizm modellerini açıklamış. Şarap turizminin sürdürülebilinir bölgesel turizm kapsamında incelemiştir. Kırsal bölgede gelişen şarap turizmi, yerel kaynaklardan yararlanarak, beli turistik gereklilikler ve tesislerin sunulması ve kaliteli şarap üretimi, şarap kültürü, kırsal çevre, bölge imajı, rekreasyon olanakları, eğitim ve insan kaynakların oluşmasında bir turizm olduğunu belirtmiştir. Çeşmede şarap kültürünün çok eskiye dayandığını

turizmin çeşitlendirmek ve canlandırmak kırsal bölgeleri çekici hale getirmek açısından önemli bir alan olarak sunulmuştur.

Yaşar, (2009) Çalışmasında, Avrupa Birliği Bölgesel kalkınma politikası kapsamında hibe olarak yürütülmüş ve sonuçlanmış olan "***Benim Peynirim Divle Projesi***'nin uygulama sonuçlarını projeden yararlanan üreticiler üzerinden geliştirilmesi neticesinde, bölgeye ve yararlanıcılara fayda ve projeden ne aldıkları üzerine incelemelerde bulunmuştur. Çalışma neticesinden projeden faydalanan üreticilerin uygulamaları doğru bulduğu ancak, davranışlarında herhangi bir değişiklik olmadığı sonucuna varılmıştır. Projelerin uygulanmadan önce yararlanıcıların incelenmesi ihtiyaç ve gerekliliklerin belirlenmesi önerisini geliştirmiştir.

Ayrıca, projede amacın üretilen ürünün beli bir kalite standardına ulaşmasını sağlamak olduğu, kaliteli peynirin üretilmesi pazarlanması potansiyelini artıracağı, Satışlarla beraber üreticilerin de satın alma ve yaşam koşularının düzeleceğine dair varılan sonuçlardan olmuştur.

Kan, (2011) Çalışmada Coğrafi İşaret olarak tescillemiş Konya ve Afyonkarahisar ilerine ait Akşehir ve Sultandağı ilçelerinde kiraz meyvelerinin Coğrafi İşaret olarak tescillenmelerini yerel düzeyde ekonomik kalkınmaya etkisini inceleyerek, yerelde yaşanan sorunlar, ürünün pazarlanması, kalitesi ve üreticilerin sorunlarına öneriler sunarak çalışmasını ortaya koymuştur.

Keske, (2010) Süryanilerin göç nedenleri ve nüfus hareketliliğini inceleyen Keske; Mardin bölgesi özelinde Süryanileri; Tarihsel kökenini, din ve dillerini yaşayış biçimlerini ortaya koymuştur. Ayrıca Süryanilerin Tarihten beri nüfus hareketliğini Süryani cemaatinden ve yöre halkının görüşlerini alarak nedenlerini ortaya koymuştur.

3.MATERYAL VE YÖNTEM

3.1.Materyal

Çalışmanın ana materyalini Mardin ili Midyat yöresinde ev şarabı üretimi yapan Süryani aileleri ile yapılan anket ve derinlikli görüşme ile elde edilen birincil veriler oluşturmaktadır. Çalışmanın sosyo-ekonomik özellikte olması nedeniyle nicel deneysel çalışmanın yanında nitel bilimsel araştırmaya da başvurulmuştur. Niteliksel araştırmada; görüşme katılımcı gözlem, doküman analizi veya diğer tekniklerle birlikte kullanılabildiği için (Özdamar, 1999) nicel araştırma tekniği ile birlikte kullanılmıştır. Yapılan nitelikli sohbetlerin soruları ise anket uygulamasına çıkmadan önce yapılandırılmıştır.

Anket formları hazırlanırken, benzer çalışmalardan faydalanılarak taslak anket formu oluşturulduktan sonra, anket formunda ev şarabı üretimi yapan ailenin sosyo- ekonomik yapısı, şarap üretim aşaması, tarımsal gelir ve tarım dışı gelir içinde ev şarabının işletmeye katkısı, ürünün pazarlanmasıyla ilgili sorun ve devletten beklentilerin neler olduğunu belirlemeye yönelik doğrudan ve dolaylı sorulara yer verilmiştir. Çalışmanın ikincil kaynaklı verileri ise, Mardin İl Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Midyat İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü verilerinden elde edilen veriler ve Süryaniler ile ilgili daha önce yapılan tez ve araştırmalardan faydalanılmıştır.

3.2.Yöntem

Yapılan ön çalışmayla Midyat merkezde 105 Süryani ailesi 8 köyde de toplam 56 Süryani ailesinin yaşadığı belirlenmiştir. Çalışma yapılırken nitelikli sohbet ve gözlemler not edilerek çalışmada kullanılmıştır. Anketlerin yapılma tarihi ve çalışmanın analizi arasında geçen zaman göz ününe alınarak Midyat ilçesine gidilerek fiyat ve girdilerde oluşan değişiklikler güncellenmiş ve değerlendirme yeni güncel verilere göre yapılmıştır.

Araştırmanın ana materyalini oluşturan Mardin iline bağlı Süryanilerin yoğunluklu yaşadığı yer olan Midyat ilçe merkezi, ilçeye bağlı köyler ve Midyat ilçe merkezine yakın Süryanilerin yoğunluklu yaşadığı Dargeçit köylerinde tesadüfî örnekleme yöntemine göre seçilmiş haneler ile anket çalışması yapılmıştır. Midyat İlçe merkezinde 17 işletmeyle, Midyat İlçe merkezine bağlı köylerde Gülgöze (Aynverd) köyünde 5 işletme, Süryanilerin yoğun yaşadığı Midyat merkezine yakın Dargeçit ilçesine bağlı köylerinden Alagöz (Baqsiyan) köyünde 8 işletmeyle ve Anıtlı (Hax) köyünde 7 işletme ile toplam 37 işletme ile görüşülmüştür. Anketlerin yapıldığı köylerden Gülgöze (Aynverd) köyü Süryani ve Kürtlerin birlikte yaşadığı bir köy, Alagöz (Baqsiyan) ve Anıtlı (Hax) köylerinde ise sadece Süryaniler yaşamaktadır.

Çalışmanın yapıldığı dönemde (2011) şarap üretimi yapan Süryanilere yönelik kaçak üretimden dolayı yoğun denetim ve baskınlar olduğundan, tanıdıklar üzerinden üreticilere ulaşmak istenmesine rağmen birçok Süryani ailesi üretim yapmadığını, üretim yaptığı halde satış yapmadığını belirtiklerinden, ulaşılabilen bütün üreticilerle anket çalışması yapılmıştır.

4. ARAŞTIRMA BULGULARI VE TARTIŞMA

4.1. Araştırma Alanı ve Süryaniler Hakkında Genel Bilgiler

4.1.1. Araştırma Alanın Sosyo-Ekonomik Yapısı

Midyat İlçesinin doğusunda İdil, Dargeçit, kuzeyinde; Gercüş, batısında; Savur, Ömerli ve güneyinde; Nusaybin ilçeleri ile çevrilidir. İlçeye bağlı 72 mahalle bulunmaktadır. Toplam nüfusu 106.059 kişidir. İlçede karasal iklim görülür, kışlar soğuk, yağmur ve kar yağışlı; yaz ayları ise sıcak ve kurak geçer. Midyat ilçesinde belli başlı bir akarsu yoktur. İlçe plato görünümünde araziler küçük, parçalı ve engebelidir. İlçe merkezinin yüksekliği ortalama 800-1100 m'dir. İlçenin genel arazi görüntüsüne baktığımızda küçük parçalar halinde dağınık bağ alanları göze çarpmaktadır. Midyat bağcılığı yanında kuru tarımda yapılan kavun yetiştiriciliği ile bilinmektedir. İlçenin Çiftçi Kayıt Sistemine (ÇKS) kayıtlı toplam çiftçi sayısı 4736 kişidir. 2014 yılı mazot gübre ve toprak analizi destekleme alanı 265.793,5 dekar ve toplam destekleme miktarı 2.758.819,35 TL'dir. İlçenin genel tarım alanları incelendiğinde 206.600 dekar tarla bitkileri alanı, 26.985 dekar sebze bahçeleri ve 119.095 dekar toplam meyve alanıdır. Toplam meyve alanları içinde üzüm bağ alanlarının dağılımı şu şekildedir; üzüm kurutmalık 20.000 dekar, sofralık çekirdekli 30.000 dekar ve şaraplık 63.000 dekardır. Meyve alanlarının nerdeyse tamamını üzüm bağları oluşturmaktadır. Diğer meyve alanlarının dağılımı söyle, antepfıstığı 1300 dekar, armut 32 dekar, badem 2400 dekar, ceviz 52 dekar, nar 260 dekar ve zeytin 35 dekardır. İlçede daha çok küçükbaş hayvanlardan koyun yetiştiriciliği yapılmaktadır. Genel hayvan varlığı şöyle büyükbaş 8.900 adet, küçükbaş 61.000 adet, kanatlı 14.300 adettir. İlçede sulama imkânı olmadığında arazilerin büyük bir kısmı kuru tarımın yapıldığı arazilerdir.Son yılarda küçük alanlarda kurulan 4 adet modern bağ bulunmaktadır. Bağlar, Midyat Kaymakamlığı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği ile Tarım İlçe Müdürlüğünün desteğiyle kurulmuştur. Kurulan yeni bağlardan yaklaşık 8 dekarlık alanda organik bağcılık yapılmaktadır. İlçenin toplam organik tarım alan ise 68 dekardır. Ayrıca ilçede 4 sera ve 30 adet yüksek

sebze yetiştirme tüneli mevcuttur. İlçede 910 traktör, 650 römork, 1150 hayvan pulluğu, 2250 kara saban tarım makinesi mevcuttur ayrıca, kurulum aşamasında olan 4 adet küçükbaş ve 1adet büyükbaş hayvancılık kooperatifi ve pasif durumda olan 2 adet büyükbaş hayvancılık kooperatifi bulunmaktadır (Midyat İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Mardin İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2014).

4.1.2. Süryaniler

Mezopotamya (Dicle -Fırat arası bereketli topraklar), ilk tohumun atıldığı yer, ilk toplumsallaşmanın, yerleşmenin, ilk evcilleştirmenin olduğu yer ve birçok halka yurt olmuş topraklardır.

Bu toprakların ilk yerleşimcilerinden biri olan Süryaniler, Kendilerini İsa'ya ilk inananlar, ilk Hıristiyanlar, İsa'nın konuştuğu dili konuşan etnik grup olarak nitelendiren Süryaniler, özellikle 1960'lardan sonra Avrupa'ya, Amerika'ya ve Avustralya'ya göç edenler dışında Türkiye, Suriye, Lübnan, Irak, İsrail, Mısır ve Hindistan gibi ülkelerde yerli halk olarak ikamet etmektedirler. Ülkemizde yaşayan Süryaniler yoğunluk sırasına göre İstanbul, Mardin, Şırnak, Adıyaman ve Diyarbakır'da yaşamaktadırlar (Özmen, Gültekin, 2008).

Süryanilerin ad ve kökenleri üzerine birçok kuram olmasına rağmen hala tartışmaların devam ettiği bir konudur. Süryani adının Pers kralı Sirus(Cyrus)'tan (Keyhüsrev) geldiği belirtilir. Sirus, Babil'i fethederek Yahudileri kurtarmış ve Yahudiye'ye (Kudüs) dönmelerine izin vermiştir. Babil tutsaklığından Kudüs'e dönen Yahudiler, Sirus'a duydukları minnettarlıktan dolayı kendilerini "Surin" olarak tanıtmışlardır (Öztemiz, 2012).

Grubun birde kendi ve çevre tarafından diğer bir adlandırmaları Arapların ve daha Sonrada Türkler tarafından 'Süryani' denilen bu grup kendilerini 'Suryoyo' (çoğulu Suryoye) ya da Suroyo (çoğulu suroye) olarak adlandırmaktadırlar. Aynı bölgede yaşayan Kürtler kendilerine Hırıstiyan anlamında 'fıleh' ya da 'fılle' olarak, bölgedeki Araplarda onları İsa'nın doğduğu köy olan Nasıra köyünden dolayı 'Nasrani' olarak adlandırmaktadır (Özmen, 2008).

Süryanilerin nereden geldiklerine dair görüşlerde de farklılıklar olmaktadır. Süryanilerin Arami olduğunu savunan bir grubun dayanak noktası Süryanilerin yaşadıkları yerlerdir. Aramiler, M.Ö. XIV. yüzyılda Suriye'nin doğu sınırında görünmeye başlamışlardır. Bunlar daha önce Kuzey Mezopotamya'nın dağlık bölgelerinde dolaşıyorlardı. Asıl isimleri Arami olmamakla birlikte bu ismi onlara Kaldeliler vermişlerdir. Fırat ve Dicle'nin aşağı havzasında oturan halkın kendi memleketlerine nispetle ve dağlık bölgelerde dolaşan bu halka vermiş oldukları "Dağlılar" anlamına gelen Arami adı tabletlere geçmiş, bu suretle tarihe mal olmuştur. Süryanilerden bir kesim Arami halkının devamı olduklarına inanmaktadır, başka bir kesim ise Asuri olduklarını düşünmektedir. Bunların yanı sıra Süryanilerin ne Arami ne Asuri ancak Süryani kilisesinin oluştuğu zamanda Mezopotamya'da yaşayan bütün halklardan oluşan bir topluluk olduğu ileri sürülmektedir (Öztemiz, 2012).

Bir diğer tarihi kaynağa göre; Süryaniler anayurtlarının Beth-Nahrin (Mezopotamya) olduğunu ve 5000 yıllık tarihleri olduğunu iddia ederler. Bu tarihlerin MÖ 3000'lerden başlayarak Subariler, Sümerler, Akadlar, Babiller, Asurlular, Kenaniler, Amuriler, Aramiler, Kendaniler, Fenikeliler, Tedmurlular ve Abgarlar adlarının kullanıldığını ve 2000 yıldan beri kullanılan Süryani isminin bunların devamı olduğunu söylemektedirler. Süryani kilisesinin Antakya patriği Moran Mor İğnatiyos I. Zekkaivas'da 1992 yılında dünyadaki tüm Süryanilere bir mesaj yollayarak Süryani sözcüğünün yukarıda sayılan diğer uygarlıkların bir devamı olduğunu beyan etmiştir (Akyüz, 1999: 32; Altınışık, 2004).

Süryanilerin dili, Süryanice'dir. Süryanice, Sami dilleri ailesindendir. Sami dilleri, doğu ve batı olmak üzere iki ana gruba ayrılır. Doğu grubunda Akkadça yer alır. Batı grubu ise kuzey ve güney kollarına ayrılır. Güney kolunda Güney Arapçası, Kuzey Arapçası ve Habeşçe, kuzey kolunda da Kenanca ve Aramice yer alır. (Küçük, 2008). Tur-Abdin'de ki Süryaniler turoya olarak bilinen Aramice konuşmaktadır. Aramicesi ve bütünüyle Arami dil ve kültürünün en önemli temsilcisi konumundaki Süryanice olmuştur. Süryanice de birçok edebi ve felsefik eserler verilmiştir. Süryaniler kendi dilleri olmasına rağmen beraber yaşadıkları diğer etnik grupların dilerini yoğun olarak kullanmaktadır. Mardin ve çevresinde yaşayan

Süryaniler Kürtçe ve Arapçayı İstanbul'da yaşayanlar çoğunlukla Türkçeyi kullanmaktadır (Öztemiz, 2012).

Süryani Hıristiyanlığın kökeni Havariler dönemindeki Kudüs'e dayanmaktadır. Süryani Kilisesi'nin ilk piskoposu İsa'nın bir kardeşi olarak tanıtılan 'Küçük Aziz Yakub'tur. Bu kilisenin ilk piskoposları Yahudi kökenli olmasına rağmen zamanla kilisede Yahudi olmayanların sayısı çoğalmaya başlamış ve piskoposluk merkezi Antakya'ya taşınmıştır. Yunanlıların kendilerini Kudüs'teki Yahudi etkisinden kurtarmak ve kilise yönetimini bir Yunan merkezine taşımak istemeleri sonucunda Antakya Ortodoks Hıristiyanlığı Yahudi olmayan farklı şubelere ayrılmıştır. İlk başta Yunanlılar ve Yahudi kökenliler arasında bir bölünme yaşanmış; daha sonra ise bu bölünmeden Süryaniler de etkilenip kendi aralarında, biri monofizit ve diğeri diyofizit olan Batı Süryani Kilisesi ve Doğu Süryani Kilisesi olarak ikiye ayrılmıştır. Monofizit Batı Süryani Kilisesi daha sonra Yakubi Kilisesi olarak da adlandırılan Diyofizitler 431'deki ilk Efes Konsil'inden sonra Nasturiliğe yönelmeye başlamış ve kendileri için Süryani yerine 'Asur' ismini kullanmışlardır (Anonim).

Mardin ve çevresinde Süryaniler Günümüzde Tur Abdin bölgesinde yaklaşık 2000 kişilik Süryani nüfusu yaşamaktadır. Son zamanlarda hem Türkiye içinden hem dış ülkelerden kesin ve mevsimlik geri dönüşler olduğu için çok net nüfus bilgileri vermek pek mümkün değildir. Ancak yukarıda verilen sayı 2005 yılında Süryani kaynak kişilerden edinilen bilgilere dayandığından kesin sayıya çok yakındır. Bu nüfusun 1200'e yakını Midyat, Dargeçit ve İdil'de, 400'e yakını Nusaybin'de, 400'e yakını da Mardin merkezde oturmaktadır. Bunun dışında Savur'a bağlı Dereiçi (Kıllıt) köyünde 3 aile ve Ömerli ilçe merkezinde 1 aile yaşamaktadır.

Günümüzde ise Tur Abdin'de Süryanilerin yaşadığı yerleşim yerleri ise şunlardır:

- Mardin merkez, Bülbül (Binebil), Çiftlik (Derelya), Göllü köyü ve Deyrüzzafaran Manastırı.
- Dargeçit'in Alagöz (Bakısyan), Alayurt (Arboye), Anıtlı (Hah), Çatalçam (Deyrodoslibo) ve İzbırak (Zaz) köyü.
- Gercüş'ün Yamanlar (Yardo) köyü.

- İdil ilçe merkezi ve Haberli (Bısorino), Öğündük (Mıdıh) ve Sarıköy (Sare) köyü.
- Midyat ilçe merkezi, Altıntaş (Kferze), Bağlarbaşı (Arnas), Barıştepe (Salah), Doğançay (Mızizah), Elbeğendi (Kefro), Gülgöze (Aynverdo), Güngören (Kferbe), Mercimekli (Hapsnas) ve Yemişli (Enhıl) köyü.
- Nusaybin'in Girmeli (Gıremira), Dağiçi (Harabmişka), Dibek (Badıb), Günyurdu (Merbobo), Odabaşı (Gündıkşıkro), Taşköy (Arboy), Üçköy (Harabale), Üçyol (Sederi) köyü ve Mor Melke Manastırı.
- Ömerli ilçe merkezi,
- Savur'un Dereiçi (Kıllıt) Köyü (Özmen; 2006).

Süryanilerin icra ettikleri meslekler temel olarak zanaatkârlık ve çiftçiliktir. Şehirlerde oturan Süryaniler arasında yaygın olan zanaatkârlık temel olarak telkari gümüş işletmeciliği olmak üzere, kuyumculuk, terzilik, dişçilik, demircilik alanlarında yapılmaktadır. Süryanilerin icra ettikleri zanaatkârlık dallarının hiçbirisi gıda üretimi ilgili değildir. Şehirdeki Süryanilerde zanaatkârlığın yaygın olmasına rağmen kırsal kesimde yaşayan Süryanilerin temel geçim yolu çiftçilik ve hayvancılıktır. Bağcılığın önemli bir ekonomik faaliyet olduğu kırsal kesimdeki Süryanilerde şarap yapımı yaygındır (Özmen, 2006).

Süryanilerin şarapla olan bağları M.Ö yıllara dayanmaktadır. Şaraba olan ilgi dinsel bağlardan gelmektedir. Manastırlarda ayinlerde içilmek için yapılan şarap son yılarda Süryani şarabına olan talebin oluşmasıyla satış amaçlı yapılmaya başlanmıştır. Süryanilerin yoğunluklu yaşadıkları yer olan Midyat İlçesinde bağ alanı açısından zengin olmasından dolayı şarap üretiminin Mardin bölgesinde en fazla yapıldığı yerlerdendir. Ev şarabı yerelden alınan bilgiye göre yılda yaklaşık 200 bin litre üretilmektedir. Üretilen şarabı ilk yılarda kendi temin ettikleri plastik kap, bidon vb. ambalajlarda pazarlarken son yılarda talebin artması ve artan rekabetten dolayı çoğu üretici cam şişelerde satmaktadır.

4.2. İncelenen Hanelerin Sosyo-Ekonomik Durumu

4.2.1. İncelenen Hanelerde Nüfus ve Eğitim

Süryani ailelerin nüfus yapısı ve genel eğitim durumu bölgeden çok farklı değildir. Ancak, Süryaniler yıllardır diğer ülkelere göç verdikleri için çoğu ailenin ya akrabaları ya da çocukları yurtdışında yaşamaktadır. Hanelerde yaşayan ortalama kişi sayısı 5,7 kişidir. Hanedeki kadın nüfus ortalama 2.78 kişi ve erkek nüfus ortalaması 2.98 kişidir. Görüşme yaptığımız ailelerin yaş ortalaması 28 yaştır. Ancak görüştüğümüz işletme sahiplerinde 80 yaşında olan kişilerde mevcuttur. Ailelerin eğitim durumlarına baktığımızda ise çocukları kendi dil ve kültürlerini öğrensinler diye kiliseye göndermekle beraber devlet okullarına da göndermektedir. Görüşme yapılan ailelerin lisede olup veya lise eğitimini bitiren kişilerin oranı % 8,87, orta öğrenimi bitiren veya devam eden kişilerin oranı %18,22, ilkokul mezunu olan kişiler veya devam eden çocukların oran %33,64'tür. Çalışma yapılan dönemde (2011) Bu ailelerden sadece birinde yüksekokul mezunu bir genç, okur-yazar olan 2 kişi ve hiç okuma yazma bilmeyen 1 kişi olduğu tespit edilmiştir.

4.2.2. İncelenen İşletmecilerle ilgili Genel Bilgiler

Anket yapılan işletme sahiplerinin yaş dağılımı şöyle, 20-80 arasında değişmekle beraber 21-30 yaş grubunda olan işletme sahiplerinin yaşları oranı %13,5, 31-40 yaş aralığında olan işletme sahiplerinin yaşları oranı %32,4, 41-50 yaş aralığında olan işletme sahiplerinin yaşları oranı %29,7, 51-60 yaş aralığında olan işletme sahiplerinin yaşları oranı %5,4 ve 60 yaş ve üzeri olan işletme sahiplerinin yaşları oranı %18,9'dur (Çizelge 4.1). Şarap üretimi yapan işletme sahipleri her yaş grubunda olmasına rağmen son yılarda şaraba olan talep artınca orta yaş grubuna sahip işletmeler aile gelirlerine katkı amaçlı bu işe daha çok yönelmişlerdir.

Çizelge 4. 1. İşletme Sahiplerinin Yaş Dağılımları

Yaş grubu	Sayı	%
21-30	5	13,5
31-40	12	32,4
41-50	11	29,7
51-60	2	5,4
61 +	7	18,9
Toplam	37	100,0

4.2.3. İşletmecilerin Eğitim ve İşgücü Durumu

Görüşme yapılan işletmede genel olarak aile bireyleri (kadın-erkek) beraber bu işle ilgilenmektedirler. Bazı işletmelerin çocuklarının okuyor olması ya da çocukları yurt dışında olduğu için sadece anne-baba gelenek halinde bu işi yürütmektedir. Bu nedenle anketler değerlendirilirken özellikle üretimde birebir yer alanların eğitim düzeyleri değerlendirmeye alınarak yapıldı. Buna göre üretim yapan işletme sahiplerinin %51,3'nun ilkokul, %18,9'nun ortaokul, %10,8'nin lise mezunu, yüksekokul mezunu (şarapçılık bölümü) olan işletmecilerin oranı %2,7 ve %2,7 işletmecinin sadece okuryazar olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 4.2).

Çizelge 4. 2. Görüşülen İşletmecilerin Eğitim Düzeyi

Eğitim düzeyi	Sayı	%
Okuryazar Değil	5	13,5
Okuryazar	1	2,7
İlkokul	19	51,3
Ortaokul	7	18,9
Lise	4	10,8
Yüksekokul	1	2,7
Toplam	37	100,0

Şarap yapımı Süryanilerde bir gelenek olmasına rağmen şarap tecrübeleriyle ilgili görüşme yapılan işletmeciler şarabı satış yapmaya başladıkları yıllı baz alarak cevap vermişlerdir. 5-10 yıldır bu işle uğraşan işletmelerin oranı %40,5 bu oran çalışma yapılan yıllarda şaraba talebin en yoğunluklu olduğu son bir kaç yıldı. İşletmelerin çoğu son yıllarda daha çok satışa yönelik üretime başlamışlardı. 11-20 yıldır bu işle uğraşanların oranı %29,8, 21-30 yıldır bu işle uğraşanların oranı %16,2 ve 30 yıldan fazla bu işle uğraşanların oranı %13,5'tir (Çizelge 4.3)

Çizelge 4. 3. Görüşülen İşletmecilerin Şarapçılık Tecrübesi

Tecrübesi (yıl)	Sayı	%
5-10	15	40,5
11-20	11	29,8
21-30	6	16,2
31+	5	13,5
Toplam	37	100,0

4.3. İncelenen İşletmelerde Tarımsal Varlıklar ve Tarımsal Faaliyetler

4.3.1. Arazi Varlığı ve Yetiştirilen Ürünler

Çalışma yapılan işletmelerin arazi durumu incelendiğinde işletmelerin çok fazla araziye sahip olmadığı, arazileri olan işletme sahiplerinin arazileri küçük ve çok parçalı olduğu yapılan anket ve görüşmelerde ortaya çıkmıştır. Görüşme yapılan işletmelerden % 86,4'u arazisi olduğu ve tamamının kendi mülkiyetleri olduğunu belirtmişlerdir. %13,5 işletmenin hiç arazisi yoktur. 5-20 dekar arasında arazisi olan işletmelerin oranı %35,1 bu da en yüksek oran, 21-50 dekar arasında arazisi olan %21,6, 51-100 dekar arasında arazisi olan işletmelerin oranı %21,6 ve 101 dekar ve üzeri arazisi olan işletmelerin oranı %8,1'dir. Arazileri olan işletmelerden arazinin kuru sulu durumuna bakıldığında tamamının kuru taban arazi olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 4.4).

Çizelge 4. 4. İşletmelerin Arazi Varlığı

Arazi Varlığı (Da)	Sayı	%
5-20	13	35,1
21-50	8	21,6
51-100	8	21,6
101+	3	8,1
Hiç Arazisi Olmayan	5	13,5
Toplam	37	100,0

4.3.2.İncelenen İşletmelerde Yetiştirilen Ürünler

İşletmelerin küçük, parçalı olması ve kuru tarım yapılmasından kaynaklı yetiştirilen ürünlerin çeşitliliği de az olmaktadır. İşletmeler daha çok kendi ihtiyaçlarını karşılamak ve arazilerinin boş kalmaması için ürün yetiştiriciliği yaptıkları yapılan görüşme ve anket sonuçlarında ortaya çıkmaktadır. En fazla yetiştiriciliğini yaptıkları ürün %35,1 oranla buğday, buğday ve arpa yetiştiren işletmelerin oranı %18,9 ve işletmelerin %2,7'si acur ve hıyar yetiştiriciliği yapmaktadır. Üreticiler üretimini yaptıkları ürünlerin hiç birini satmadıklarını, elde ettikleri ürünleri kendi ihtiyaçlarını karşılamak, hayvanlarına yem olarak vermek, un ve bulgur yapmak için ürettiklerini belirtmişlerdir (Çizelge 4.5).

Çizelge 4. 5. İşletmelerde Yetiştirilen Tek Yıllık Ürünler

Ürün Cinsi	Sayı	%
Buğday	13	35,1
Arpa Buğday	7	18,9
Arpa, Buğday, Mercimek, Bostan	3	8,1
Buğday, Arpa, Mercimek	5	13,5
Acur, Hıyar,	1	2,7
Buğday,Arpa,Mercimek,Nohut	2	5,4
Herhangi Bir Ürün Yetiştirmiyor	6	16,2
Toplam	37	100,0

İşletmelerde yetiştirilen tek yıllık ürünlerin ortalama verimleri; buğday 304 kg/da, arpa 273 kg/da, mercimek 138 kg/da, nohut 110 kg/da, burçak 150 kg/da, hıyar 350 kg/da olduğu anketlerden hesaplanmıştır.

İşletmelerin genel tarımsal varlığına bakıldığında çıkan sonuçların bölge genelinden çok farklı olmadığı görülmektedir. İşletmelerin yetiştiriciliğini yaptıkları meyve çeşitleri ve oranlarına bakıldığında en fazla paya sahip olan ürünün üzüm bağ alanları olduğu görülmektedir. Çalışma sonuçlarına göre bu oranın %83,7 olduğu sadece %2,7'lik bir oranla zeytin yetiştiriciliği yapan bir işletmenin olduğu görülmüştür. İşletmelerden %13,5'i herhangi bir yetiştiricilik yapmadıklarını belirtmişlerdir (Çizelge 4.6). Üzüm veriminin dekara 278 kg olduğu bunu bağların bakımsız ve çok yıllık olmaktan ileri geldiği anketlerden çıkan sonuçlardandır.

Çizelge 4. 6. İşletmelerde Bağ ve Zeytin Alanları

Tür	İşletme sayısı	%
Üzüm	31	83,7
Zeytin	1	2,7
Hiç biri	5	13,5
Toplam	37	100,0

4.3.3. İncelenen İşletmelerde Makine ve Hayvan Varlığı

Köylerde ikamet eden üreticiler daha çok çiftçilikle uğraştıkları için tarım arazilerinde kullanmak için makine-ekipmanı olanlardan oluşmaktadır. Ancak işletme arazilerinin çok olmayışı ve gelir getirmemesinden dolayı çalışma yaptığımız işletmelerden sadece %16,2'nun traktörü ve traktörle beraber römork, pulluğu ve mibzeri olduğu görülmüştür. İşletmelerden %2,7'sinin harman makinesi, %5'nin ekim biçme bıçağının olduğu görülmüştür. İşletmelerden %75,6'nın hiç bir tarımsal alet-makinesi bulunmamaktadır. İşletmeciler kullandıkları tarım makinelerinin eski model olduğunu görüşmelerde dile getirmişlerdir (Çizelge 4.7).

Çizelge 4. 7. Alet-Makineye Sahip İşletmeler

Cinsi	Sayı	%
Traktör,römork,pulluk, mibzer	6	16,2
Harman Makinesi	1	2,7
Biçme Bıçağı	2	5
Hiç Olmayan	28	75,6
Toplam	37	100,0

İşletmelerin çoğunun köyde ikamet etmeleri ve aile gelirlerinin düşük olmasından kaynaklı kendi ihtiyaçlarını karşılamak için hayvan yetiştiriciliği yapmaktadır. İşletmelerin % 56,7 hem büyükbaş hem küçükbaş yetiştiriciliği yapmakta, % 8,1'i sadece küçükbaş, %2,7'si sadece büyükbaş ve % 12'inin hiç hayvanı bulunmamaktadır (Çizelge 4.8).

Çizelge 4. 8. İşletmelerde Hayvan Yetiştiriciliği

Cins	Sayı	%
Büyükbaş	1	2,7
Küçükbaş	3	8,1
Hem büyük hem küçükbaşı olan	21	56,7
Hayvanı Olmayan	12	32,4
Toplam	37	100,0

İncelediğimiz işletmelerde büyükbaş hayvana sahip işletmelerin ortalama hayvan sayısı 3,5 büyük baş, küçükbaş hayvana sahip işletmelerin ortalama hayvan sayıları 21,4 küçükbaştır.

4.4. İncelenen işletmelerde Bağcılık

4.4.1. Bağ Alanları ve Yetiştirilen Çeşitler

İşletmelerin bağ alanlarının büyüklüğü diğer tarımsal üretim yaptıkları arazilerden çok farklı olmamaktadır. Araziler genelde küçük parçalı ve bağlar çok yıllıktır. Görüşme yapılan işletmelerin bağ alanlarına bakıldığında 1-10 dekar bağ alanına sahip olan işletmelerin oranı % 56,7, 11-30 dekar bağ alanına sahip olan işletmelerin oranı % 16,2, 31-50 dekar bağ alanına sahip olan işletmelerin bağ alanları oranı % 8,1 ve 50 dekar ve üstü bağ alanına sahip olan işletmelerin oranı % 5,4 ve hiç bağı olmayan işletmelerin oranı % 13,5'tir (Çizelge 4.9).

Çizelge 4. 9. Bağ Alanlarının Büyüklüğü

Dekar	Sayı	%
1-10	21	56,7
11-30	6	16,2
31-50	3	8,1
51+	2	5,4
Bağ alanı olmayan	5	13,5
Toplam	37	100,0

Bölge genelinde bağların yaş ortalaması yüksektir. Daha önce bu topraklarda yaşayan halkların bağları birçok yerde bulunmaktadır. Mardin bölgesi ve Midyat İlçesinde de durum çok farklı değildir. Tek fark Süryanilerin kullandığı bağların kendilerine ait olması çünkü Süryaniler buranın en kadim ve en eski yerleşimcilerinden hatta çoğu yerde kendi topraklarına diğer yerel halkın el koymuş olduğunu yapılan görüşmelerde belirtmişlerdir.

İnceleme yapılan işletmelerde bağların oldukça eski olduğu görülmüştür. 1-30 yaş aralığında olan bağların oranı % 8,1, 31-50 yaş aralığında olan bağların oranı % 10,8, 51-70 yaş aralığında olan % 13,5 ve 71 yaş ve üzeri olan bağların oranı %54 tür (Çizelge 4.10).

Çizelge 4. 10. İncelenen İşletmelerde Bağların Yaşı

Bağ Yaşı	Say	%
1-30	3	8,1
31-50	4	10,8
51-70	5	13,5
71+	20	54
Bağı olmayan	5	13,5
Toplam	37	100,0

İşletmelerle yapılan anket sonuçlarından, üzüm asmalarının dikim mesafeleri farklılık göstermektedir. Bu farklılığın nedeni bazı asmaların kuruduğu, çok eskiden arazi olabilecek alanlarda kurulan bağ alanlarının taşlık olması veya farklı nedenlerden dolayı gelişi güzel dikilmeleridir. Bağ alanları daha çok belleme ve hayvanla sürüldüğü için asmalar arası mesafe göz ardı edilmiştir. Çizelge 4.11 göre 3*5 m dikim aralığında olan işletmelerin oranı % 35,13, standarda yakın dikim aralığında yani 2,5*5 m olduğunu söyleyen işletmelerin oranı % 16,2, kurumalar ve başka nedenlerden dolayı dikim mesafeleri 4*6 m olan işletmelerin oranı % 2,4' olduğu tespit edilmiştir (Çizelge 4.11).

Çizelge 4. 11. Üzüm Asmalarının Dikim Aralıkları

Dikim aralığ	İşletme Sayısı	%
3*5	13	35,1
2*5	8	21,6
2,5*5	6	16,2
3,5*5	1	2,7
4*4	2	5,4
3*6	1	2,7
4*6	1	2,7
Bağ Alanı Olmayan	5	13,5
Toplam	37	100,0

4.4.2.İşletmelerde Bağların Bakımı

İşletmeler bağ bakım işlerini genel olarak budama ve yabancı ot mücadelesi şeklinde yapmaktadır. 37 işletmeden üzüm bağına sahip olan işletmelerin oranı % 86,4 bu işletmelerden % 59,3'nun budama ve ot biçme yaptığını, % 43,7'nin sadece budadığını. Budama yapan işletmelerden ilkbaharda geleneksel yöntemle (goble) budadığını, ot biçme işlemini yapan işletmelerden % 22,2'inin yazın, % 63,1'inin ilkbaharda ot biçme işlemi yaptıklarını belirtmişlerdir. Budama işlemini yapan üreticiler budamayı makasla, ot biçme işlemini yapan üreticilerin işlemi çapa ile yaptığını dile getirmişlerdir. Bağ yetiştiriciliği yapan işletmeler hiç birinin sulama yapmadığını, % 6,2'nin yılda 1 defa gübreleme yaptığını belirtmiştir. İşletmeden % 9,3'ü ilaçlama yaptığını belirtmiş bu işletmelerden % 6,2'nin ilkbaharda % 3,1'nin sonbaharda ilaçlama yaptığını belirtmişlerdir.

Bağ alanları küçük, parçalı ve dağlık olduğundan birçok işletme hala eski yöntemlerle bağ alanlarını işlemektedir. Traktörü olan kendi traktörüyle, traktörü olmayan kiralayarak tarımsal faaliyetlerini yaptıklarını belirtmişlerdir. İşletmelerden % 56,75'i traktör kullanarak arazi sürümünü yapmaktadır, % 21,6'ı katırla, % 5,4'ü öküzle, % 2,7 katır ve traktör, % 13,5'inin bağ alanı olmadığından herhangi bir işlem yapmadığını belirtmişlerdir (Çizelge 4.12).

Çizelge 4. 12. İncelenen İşletmelerde Bağ Sürümü

Ekipman	İşletme sayısı	%
Traktör	21	56,75
Katır+ traktör	1	2,7
Öküz	2	5,4
Katır	8	21,6
İşlem yapmıyor	5	13,5
Toplam	37	100,0

4.4.3. Üzüm Hasadı ve Değerlendirme

İşletmeler üzüm hasadına Haziran ayından başlayıp Eylül -Ekim aylarına kadar devam ettiğini, çeşide göre hasat zamanın değiştiği yapılan anketlerde belirtmişlerdir. Hasat dönemini nasıl belirlediklerine dair sorulan soru üzerine işletmelerin % 72,9'nun göz kararı, % 8,1'i tadarak, % 5,4'nun"her çeşidin hasat dönemi farklıdır" ve % 13,5'nin bağ alanı olmadığından herhangi bir yorumda bulunmamışladır (Çizelge 4.13).

Çizelge 4. 13. İşletmelerde Üzüm Hasat Dönemi

Yöntem	Sayı	%
Tadarak	3	8,1
Göz Kararı	27	72,9
Her Çeşidin Hasat Dönemi Belidir	2	5,4
Herhangi Bir İşlem Yapmayan	5	13,5
Toplam	37	100,0

Üreticilerin bazı üzümlerin isimlerini bilmemekle beraber çoğunlukla yetişen üzümleri ve hangi çeşidin hangi amaçla kullandıklarını yapılan görüşmede belirtmişlerdir. Bölgede yetiştiriciliği en fazla yapılan mazrone ve kerküş çeşididir. Bu çeşitler şıralık, sofralık ve şaraplık olarak kullanılmaktadır. İşletmelerin % 27'nin mazrone ve kerküş, % 8,1'nin mazrone, kerküş ve bilbizêkî çeşitlerini, % 8,1'nin mazrone, kerküş, zeynebi ve tayfi, sadece kerküş yetiştiriciliği yapan işletmelerin oranı ise % 16,2’dir (Çizelge 4.14).

Çizelge 4. 14. İşletmelerde Yetiştirilen Üzüm Çeşitleri

Çeşit	Sayı	%
Mazrone Kerküş	11	27
Mazrone, Kerküş, Bilbizeki	3	8,1
Mazrone, Zeynebi, Kerküş, Tayfi	3	8,1
Mazrone, Kerküş, Zeynebi	1	2,7
Mazrone	2	5,4
Kerküş	6	16,2
Mazrone, Zeyti	1	2,7
Mazrone, Kerküş, Zeyti	1	2,7
Yetiştiricilik Yapmayan	5	13,5
Toplam	37	100,0

Yörede en fazla şarap yapılan üzüm çeşidi kerküştür. İşletmelerin % 67,5'nin siyah keküş çeşidinden şarap yaptığını, % 21,6'nın mazrone üzümünden yaptığını,% 5,4'nin boğazkere, % 5,4'nün beyaz kerküş üzümünden yaptığını belirtmişlerdir (Çizelge 4.15).

Çizelge 4. 15. Şarap Yapılan Üzüm Çeşitleri

Çeşit	Sayı	%
Boğazkere	2	5,4
Siyah Kerküş	25	67,5
Beyaz Kerküş	2	5,4
Mazrone	8	21,6
Toplam	37	100,0

4.4.4.İşletmelerin Üzümlerini İşleme Şekilleri

Anket yapılan işletmecilerin tümü şarap yaptıklarını belirtmişlerdir. Ancak Şarap yapımı dışında üzümlerini farklı şekillerde değerlendirenlerinde olduğu yapılan araştırma sonucunda ortaya çıkmıştır. Bazı işletmeler kuru üzüm yapıp rakı

yapımı için fabrikalara satarken. Büyük bir çoğunluk kendi ihtiyaçları için farklı ürün yapımı için kullandıklarını belirtmişlerdir. Şarap yapımı dışında İşletmelerin % 56,7'i pestil ve sucuk yaptığını, % 21,6'sı kuru üzüm, % 8,1'i sofralık olarak tükettiğini, geri kalan % 13,5'i bağ alanı olmadığından herhangi bir yorumda bulunmamıştır (Çizelge 4.16). İşletmelerin faklı ürüne yönelmelerinin sebebi olarak izinsiz şarap üretiminden dolayı artan denetim ve baskınlar olduğunu yapılan görüşmelerde belirtmişlerdir.

Çizelge 4. 16. İşletmelerin Üzümlerini Değerlendirme Şekli

Değerlendirme şekli	Sayı	%
Pestil, Sucuk	21	56,7
Sofralık Tüketim	3	8,1
Kuru Üzüm	8	21,6
Bağ Alanı Olmayan	5	13,5
Toplam	37	100,0

4.5. İncelenen İşletmelerde Süryani Ev Şarapçılığı

4.5.1. Ev Şarabı Yapım Tekniği

Üreticilere şarabı evde nasıl yaptıklarına dair soruya, kendi ifadeleriyle birbirine yakın cevaplar vermişlerdir. Genel olarak; üzümler bağdan getiriliyor eziliyor 4-5 gün leğenlerde bırakılıyor, sonra ezilerek suyu çıkarılıyor. Sonra bidonlara koyup ağzı çamurla kapatılıyor. 4- 5 gün öyle kaldıktan sonra içeri sıcak bir yere alınıyor. Güneşte bekletilme dönemi kaynama bitene kadarki süre olarak belirtilmişler.

Bir diğer belirtikleri önemli nokta; üzümlerin şaraplık olmasına dikkat ettiklerini, şaraplık üzümlerin kabukları sert olduğunu, şarap için kullanılan üzümlerin tanelerini salkımdan ayırarak olgunlaşmamış ve bozulmuş taneleri ayıkladıklarını, bir hafta boyunca her gün karıştırdıklarını, akşam soğumasın diye üzerini örtüklerini, bir kaç gün bekletip sonra üzüm suyu çıkarılarak süzdürüp bidonlarda bekletilmeye aldıklarını. Bidonların ağzı hava almayacak şekilde

kapadıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca yapım esnasında kesinlikle suyun bulaşmaması gerektiğine, bidonlara koyulduktan sonra içeri sıcak ve karanlık bir yere alınıp 30-40 gün geçtikten sonra içilecek kıvama geldiğine dair belirtikleri önemli noktalardır.

Süryaniler kendi şaraplarının kalitesine çok güvendikleri diğer şaraplarda renk ve aroma için katkı maddesi kullanıldığını, kendi şarapları doğal olduğunu yapılan görüşmelerde belirtmişlerdir. İşetmelere ürettiğiniz şarapta herhangi bir katkı maddesi kullanıyor musunuz sorusuna işletmelerin tamamı kesinlikle herhangi bir katkı maddesi kullanmadıklarını belirtmişlerdir.

Süryaniler şarap üretimi dışında gıda maddesi üretimiyle ilgili herhangi bir işle uğraşmadıkları görülmüştür. Nedeni bölgedeki Müslümanların gayrimüslimlerin ürettikleri gıdayı almamaları. Müslümanlar gayrimüslimleri temizliğe dikkat etmediklerini İslam'ın şartlarına dayandırarak dile getirirler. Süryanilerde bu bakış açısında olacak ki özellikle şarap üretirken dikkat ettikleri hususun ne olduğunu dair soruya işletmelerin % 24,3'ü temizlik demiş. % 18,9'u sıcakta demlenmesi (fermantasyonu), % 2,7'i iyi üzümün olmasını, % 43,2'i herhangi bir görüş belirtmediği ortaya çıkan sonuçlardandır (Çizelge 4.17).

Çizelge 4. 17. Şarap Yapım Esnasında Dikkat Edilen Hususlar

	Sayı	%
Temizliğe	9	24,3
Sıcakta İyice Demlenmesine	7	18,9
Suyun Bulaşmamasına	4	10,8
İyi Üzüm Olmasına	1	2,7
Görüş Belirtmeyen	16	43,2
Toplam	37	100,0

4.5.2 Üretilen Şarabın Ad veya Markası

Üretilen şarabın herhangi bir adı veya markasının olup olmadığına dair soruya; işletmelerin % 51,3'ü Süryani şarabı, % 48,6'ı Süryani ev şarabı olduğu tespit ediliştir (Çizelge 4.18).

Çizelge 4. 18.Ürettikleri Şarabı Adlandırmaları

	Sayı	%
Süryani Şarabı	19	51,3
Süryani Ev Şarabı	18	48,6
Toplam	37	100,0

4.5.3.İşletmelerde İşgücünün Cinsiyete Göre Dağılımı

Şarap yapımı gelenekten gelen bir işlem olduğu için genel olarak her aile kendi şarabını üretmektedir. Yapım aşamalarında aile bireyleri beraber çalıştıklarını belirtmişlerdir. Yabancı iş gücü kullanan işletme yok denecek kadar az olduğu görülmüştür. Görüşme yapılan işletmeler kadın-erkek şarap üretim sürecinde beraber bir emek sarf ettikleri ancak, güç getiren işlerde ve pazarlama kısmında daha çok erkeklerin çalıştığı görülmektedir.

İşlemlerin yapılış aşamalarına göre işletmeler üzüm ezme işleminin % 8,1'nin kadın, % 62,1'nin erkekler yapmaktadır. Ezme işleminin % 29,7 kadın- erkek beraber yapmaktadır (Çizelge 4.19).

Çizelge 4. 19.İşletmelerde Üzüm Ezme İşleminin Cinsiyete Göre Dağılımı

Cinsiyet	Sayı	%
Kadın	3	8,1
Erkek	23	62,1
Kadın-Erkek	11	29,7
Toplam	37	100,0

Depolama yapılırken işletmelerin % 70'nin kadın-erkek depolama işini beraber yaptığını, İşletmelerden % 24'ü depolamayı erkekler ve %5,4'nün sadece kadınların yaptığını belirtmişlerdir (Çizelge 4.20).

Çizelge 4. 20. Şarap Depolama İşleminin Cinsiyete Göre Dağılımı

Cinsiyet	Sayı	%
Kadın	2	5,4
Erkek	9	24,3
Kadın-Erkek	26	70,2
Toplam	37	100,0

Şarap ambalajlama işinin cinsiyet durumuna bakıldığında işlemlerin % 48,6'ni kadın-erkek beraber yapmakta, % 21,6'nin erkekler, % 5,4'nun sadece kadınlar ve herhangi bir görüş belirtmeyen işletmelerin oranı % 24,3 olarak görülmektedir (Çizelge 4.21).

Çizelge 4. 21. Şarap Ambalajlama İşleminin Cinsiyete göre Dağılımı

Cinsiyet	Sayı	%
Kadın	2	5,4
Erkek	8	21,6
Kadın-Erkek	18	48,6
Görüş Belirtmeyen	9	24,3
Toplam	37	100,0

İşin pazarlama kısmını daha çok erkekler yürütmektedir bu oran % 37,8'dir. Pazarlama yapan kadın oranı % 2,7'dir. Kadın -erkek beraber yaptığı pazarlama oranı % 8,1'dir. Görüş belirtmeyen işletmelerin oranı % 5,4'tir. Pazarlama yapmadığını belirten işletmelerin oranı % 45,9'dur. Araştırmanın yapıldığı dönemde baskınlardan dolayı birçok işletme ürününü satmadığını belirtmişlerdir. Ancak gerçeğin böyle olmadığını şarap üretimi yapan işletmelerin büyük çoğunluğu ürünü sattığını yapılan görüşmelerde dile getirmişlerdir (Çizelge 4.22).

Çizelge 4. 22. Şarap Pazarlama İşinin Cinsiyete Göre Dağılımı

Cinsiyet	Sayı	%
Kadın	1	2,7
Erkek	14	37,8
Kadın-Erkek	3	8,1
Görüş Belirtmeyen	2	5,4
Pazarlama Yapmayan	17	45,9
Toplam	37	100,0

4.5.4. Şarap Üretimi ve Pazarlanması

Çalışmanın yapıldığı dönem izinsiz üretimden dolayı denetim ve baskınların yoğun olduğu bir döneme denk geldiği için üreticilerin bazıları üretim miktarı ve satış miktarını gerçek miktarın çok altında belirtmişlerdir. “Tütün, Tütün Mamulleri, Tuz Ve Alkol İşletmeleri Genel Müdürlüğü’nün Yeniden Yapılandırılması İle Tütün ve Tütün Mamullerinin Üretimine, İç Ve Dış Alım Ve Satımına, 4046 Sayılı Kanunda Ve 233 Sayılı Kanun Hükmünde Kararnamede Değişiklik Yapılmasına Dair Kanuna Göre, Kendi İhtiyacı İçin 50 Kiloyu Aşmayan Sarmalık Tütün Ve 350 Litreyi Aşmayan Fermente Alkollü İçki Üretenlere Ceza Kesilmeyecektir.” kanunda belirtilen miktara göre işletmeciler, 350 lt ürettiğini çok azını sattığını, hediye vermek için ürettiğini vb. yapılan görüşmelerde dile getirmişlerdir. Çizelge 4.23 de görüldüğü gibi 10-100 lt arası şarap üreten işletmelerin oranı % 45,9, 101-200 lt üreten % 16,2, 1000 lt ürettiğini belirten % 8,1 işletme, 2000 lt ürettiğini belirten işletmelerin oranı % 2,7 ve 19000 lt ürettiğin belirten % 2,7’dir. Bu işletme daha sonra 10000 lt' hediye verdiğini belirtmiştir (Çizelge, 23).

Çizelge 4. 23. İncelenen İşletmelerde Şarap Üretim Miktarı (lt)

Miktarı (Litre)	Sayı	%
10-100	17	45,9
101-200	6	16,2
201-300	4	10,8
301-400	3	8,1
401-500	2	5,4
1000	3	8,1
2000	1	2,7
19000	1	2,7
Toplam	37	100,0

İncelenen işletmeler baskınlardan dolayı üretim ve satış miktarını tam olarak söylememekle beraber çizelge, 4.24 göre 10-100 litre arası satış yapan işletmelerin oranı % 10,8, 101-200 litre arası satış yapan işletmelerin oranı % 5,4, 201-300 litre arası satış yapan işletmelerin oranı % 5,4, 301-500 arası satış yapan işletmelerin oranı % 13,5'dir. 501-1000 litre arası satış yapan işletmelerin oranı % 5,4, 1001 litre ve üzeri satış yapan işletmelerin oranı 8,1'dir. İncelenen işletmelerden % 51,3 şarap üretimi yaptığı halde satış yapmadığını belirtmişlerdir (Çizelge 4.24).

Çizelge 4. 24. İncelenen İşletmelerde Şarap Satış Miktarı (lt)

Miktarı (Litre)	Sayı	%
10-100	4	10,8
101-200	2	5,4
201-300	2	5,4
301-500	5	13,5
501-1000	2	5,4
1001+	3	8,1
Satış Yapmayan	19	51,3
Toplam	37	100

Üreticiler şarap satışı dışında ürettikleri şarabı nasıl değerlendirdiklerine dair yapılan görüşme 10-100 lt arasında şarabını evde tüketen işletmelerin oranı % 67,5, 101-200 lt arası evde tüketen işletmelerin oranı % 13,5 ürettiği şarabı evde hiç tüketmediğini belirten işletmelerin oranı % 18,9'dur. Yapılan sohbetlerde Süryani

gençlerinin şarap yerine daha çok diğer alkolleri tükettiklerini belirtmişledir. Gelen misafir ve akrabalara 10-100 lt hediye veren işletmelerin oranı % 70,2, 101-200 lt arası hediye veren işletmelerin oranı % 13,5 ve 10000 lt hediye verdiğini belirten işletmelerin oranı % 2,7, hiç hediye şarap vermeyen işletmelerin oranı 13,5'tir (Çizelge 4.25,26).

Çizelge 4. 24. İncelenen İşletmelerde Şarabın Evde Tüketimi

Miktar(Lt)	Sayı	%
10-100	25	67,5
101-200	5	13,5
Evde Tüketmeyen	7	18,9
Toplam	37	100,0

Çizelge 4. 25. İncelenen İşletmelerde Hediye Verilen Şarap Miktarı

Miktar(Lt)	Sayı	%
10-100	26	70,2
101-200	5	13,5
10000	1	2,7
Hediye Vermeyen	5	13,5
	37	100,0

İşletmelerin bıraktıkları veya kalan stok durumlarına göre % 40,5 işletme önceki seneden stokunun hiç olmadığını (stoksuz), 10-100 lt stok bırakan işletmelerin oranı % 51,1 ve % 8,1 orana sahip olan işletmeler gelecek yıl için stok bırakmadığını yapılan anketlerde belirtmiştir.

Şarabı satarken veya kendileri için üreten üreticilerin şarabı nasıl bir materyalde muhafaza ettiklerine dair anketlerde çıkan sonuca göre işletmelerin % 37,8'i cam şişe kullandığı, işletmelerin % 59,4'ü plastik şişe (evde var olan malzeme) % 2,7'i küp (plastik bidon) olarak belirtmiştir (Çizelge 4.27).

Çizelge 4. 26. Şarabın Ambalajlanmasında Kullanılan Materyal

Cinsi	İşletme Sayısı	%
Cam Şişe	14	37,8
Plastik Şişe (Pet Şişe vb.)	22	59,4
Küp (Plastik)	1	2,7
Toplam	37	100,0

Süryanilerde şarap yapımı her ne kadar tarihsel kültürlerinde olsa da tarihten yakın zamana kadar hiç bir zaman gelir getirici bir ürün olarak kullanmamışlar taki yakın yılarda şaraplarına talebin olması Süryanilerde bu işten gelir elde etmek için üretime başlamalarına neden olmuştur. Ancak hiç bir ailenin geliri sadece şaraptan gelmediği yapılan görüşmelerden ortaya çıkmıştır. Bölgenin genel bir özelliği olan üreticilerin bütün tarımsal ürünleri denemeleri çizelge 4.28'de görüldüğü gibi % 61,1 ile şarapçılık, bitkisel üretim ve hayvansal üretim yapan işletmelerdir. Şarap geliri ile beraber tarım dışı geliri (gümüşçülük, kuyumculuk) olan işletmelerin oranı % 22,2'dir. Süryanilerin şarap dışında en fazla uğraştıkları gümüşçülük ve kuyumculuktur (Çizelge 28).

Çizelge 4. 27. Şarap İşletmelerinde Gelir Kaynakları

Gelir Durumu	Sayı	%
Şarapçılık Ve Bitkisel Üretim Geliri	3	16,6
Şarapçılık, Bitkisel Üretim Ve Hayvansal Üretim Geliri	11	61,1
Şarap Ve Tarım Dışı Gelir	4	22,2
Toplam	18*	100

* 18 işletme şarap sattığı için değerlendirme satış yapan işletmelere göre hesaplanmıştır.

Çalışma, Süryani şarabının en popüler olduğu 2010-11 yıllarında yapılmıştır. Süryani şarabını modern işletmelerde üreten işletme henüz yeni faaliyete girmişti. Bu nedenle ev şarabı üreten işletmelerin çoğu satışlarda herhangi bir problem yaşamadığını belirtmişlerdi. Çizelge 4.29'da görüldüğü gibi işletmelerin % 86,4'ü herhangi bir problem yaşamadığını, % 8,1'i baskınların problem olduğunu rahat

satamadıklarını,% 2,7'i pazarlığın yapılamasını problem olarak görmüştür (Çizelge 4.29)

Çizelge 4. 28. Pazarlamayla İlgili Yaşanılan Sorunlar

Sorunlar	İşletme Sayısı	%
Pazarlık Yapılması	2	5,4
Baskınlar	3	8,1
Herhangi Bir Sorun Yok	32	86,4
Toplam	37	100

İşletmecilere şarabı tüketicilere nasıl ulaştırdıklarına dair sorulan soruya; 1.gelen turistler vasıtasıyla, 2.kendi tanıdıklarım üzerinden, 3.gelen talep üzerinden diyenlerin cevap seçenekleri şöyle; 1. gelen turistler ve 2. kendi tanıdıklarım üzerinden satış yaptıklarını söyleyen işletmelerin oranı % 16,2, 3.talep üzerinden ve 1.gelen turistler üzerinden diyen işlemlerin oranı % 13,5, 1-2-3 seçeneklerini kullanan işletmelerin oranı % 5,4, 2-3 seçeneklerini kullanan işletmelerin oranı % 8,1 satış yapmadığını belirten işletmelerin oranı % 51,3 olarak görülmektedir (Çizelge 4.30).

Çizelge 4. 29. İşletmelerin Şarap Satış Yolları

Pazarlama yöntemi	Sayı	%
1,2,3	2	5,4
1,2	6	16,2
2,3	3	8,1
1,3	5	13,5
Diğer	2	5,4
Hiç Satış Yapmayan	19	51,3
Toplam	37	100

*1. gelen turistler vasıtasıyla,2.kendi tanıdıklarım üzerinden, 3.gelen talep üzerinden

Şarap fiyatını nasıl belirliyorsunuz sorusuna; üreticilerin % 32,4'nün kendisinin belirlediğini, % 10,8'i pazardaki fiyata göre, % 5,4'ü alıcının teklifine göre ve % 51,3'ü satış yapmadığından fiyatla ilgili herhangi bir yorumda

bulunmamıştır. Herhangi bir denetim olmadığından üreticiler fiyatı alıcının şarabı alıp-almama durumuna göre belirledikleri görüşmelerde ortaya çıkan sonuçlardandır (Çizelge 4.31).

Çizelge 4. 31. Şarap Fiyatını Belirleme

	Sayı	%
Alıcının Teklifine Göre	2	5,4
Pazardaki Fiyata Göre	4	10,8
Fiyatı Kendim Belirlerim	12	32,4
Satış Yapmıyorum	19	51,3
Toplam	37	100

4.5.5. Şarabı Üreticilerinin Sorunları ve Beklentileri

Anket yapılan dönemde baskınlar yoğun olmasına rağmen üreticiler izinsiz üretimi hak olarak görmemiş olacaklar ki sadece % 5,4'ü baskınları problem olarak görmektedir. Küçük üreticiler ve köylerde şarap yapan üreticiler kendi üzümlerini kullanırken üretimi fazla olan üreticiler dışarıdan üzüm aldıkları için, % 5,4'ü üzüm bulmada problem yaşadığını belirtmiştir, % 2,7'i suyun şaraba bulaşmasını problem olarak görürken, % 86,4'ü herhangi bir problem yaşamadığını belirtmiştir (Çizelge 4.32)

Çizelge 4. 30. Şarap Üretimiyle İlgili Yaşanan Sorunlar

	Sayı	%
Baskınları Olması	2	5,4
Üzüm Bulmada Problem	2	5,4
Suyun Şaraba Bulaşması	1	2,7
Sorun Yaşamayanlar	32	86,4
Toplam	37	100

Süryaniler azınlık oldukları için kendi içlerinde kapalı yaşamlarını sürdürmektedirler. Şarabı satmaya başlamalarıyla denetim ve baskınlar olunca, yan gelir olarak düşündükleri şarap üretimi için devlettin bir düzenleme yapmasını hem sohbet aralarında hem de anketlerde belirtmişlerdir. Bu işletmelerden % 10,8'i devlettin kredi sağlamasını, serbest bırakılmasını isteyen işletmelerin oranı % 13,5, yasal düzenleme yapılmasını isteyen işletmelerin oranı % 13,5 ve işletmelerin % 56,7'si herhangi bir görüş belirtmediği anketlerden çıkan sonuçlardandır (Çizelge 4.33).

Çizelge 4. 31. Şarap Üreticisi Olarak Devletten Beklentileri

	Sayı	%
Kredi Sağlansın	4	10,8
Serbest Bırakılsın	5	13,5
Üzüm Bağlarının Geliştirilmesi	1	2,7
Kimseye Karışmasınlar Bir Şey İstemiyoruz	1	2,7
Yasal Bir Düzenleme Yapılsın	5	13,5
Herhangi Bir Görüş Belirtmeyen	21	56,7
Toplam	37	100

4.5.6. Şarap Üretiminin Bölgeye Getirileri ve Alternatif Tarımsal Ürünler

Yerel ürünler üretildiği yerde geliştirilmesi durumunda, kendisi ile beraber o bölgenin diğer gelişmeye açık ürünlerinde büyük katkı sağlamaktadır. Midyat ilçesi tarihsel bir kültüre sahiptir. Aynı zamanda iklimsel açıdan farklı tarımsal ürünlerin geliştirilmesine uygun bir yerdir. Yapılan görüşmelerde üreticilere şarapçılığın geliştirilmesi halinde bölgeye getireceği yarar ne olabilir sorusuna, % 51,3'ü aile ve bölgeye iyi bir gelir katkısı olur, bağlar yenilenir ve gelişir diyen işletmelerin oranı % 5,4, turistlerin gelişi artar diyen üreticilerin oranı % 2,7,ve % 40,5'i görüş belirtmemiştir. Görüş belirtmeyen üreticiler şarap üretiminden dolayı baskınlar ve politikasızlık üreticilerde geleceğe dair umutsuzluğa neden olduğu bu nedenle herhangi bir görüş belirtmediği vardığımız gözlem sonuçlarındandır (Çizelge 4.34).

Çizelge 4. 32. Şarap Üretimi Geliştirilirse Bölgeye Sağlayacağı Katkı

	sayı	%
Turistlerin Gelişi Artar	1	2,7
Bir Çok Aileye Ve Bölgeye Gelir Katkısı Olur	19	51,3
Bağlar Yenilenir Ve Gelişir	2	5,4
Görüş Belirtmeyen	15	40,5
Toplam	37	100

Bölge tarımsal üreticileri alışılagelmiş ürün yetiştiriciliğinden yılardır çok fazla bir kazanç elde etmemekle beraber bölgede su sakıntısının olması, dağlık olmasından ve farklı bir kazanç getirici tarımsal model olacak ürün geliştirilmediğinden, % 27'si hayvancılığı en avantajlı tarımsal faaliyet olarak görmektedir. İşletmelerin % 13,5 şarapçılığı ve % 27'si herhangi bir tarımsal faaliyeti kazançlı görmediğini belirtmiştir (Çizelge 4.35).

Çizelge 4. 33. Bölgede Geliştirilebilir En Avantajlı Ürün

	Sayı	%
Hayvancılık	10	27
Hayvancılık+Şarap	4	10,8
Bağcılık Ve Hayvancılık	2	5,4
Şarap	5	13,5
Şarap+Buğday Yetiştiriciliği	1	2,7
Fıstık Ve Zeytin	2	5,4
Pamuk+Mısır	1	2,7
Arpa+Buğday	2	5,4
Görüş Belirtmeyen	10	27
Toplam	37	100

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yerel ekonomi yereldeki bütün gelir getirici potansiyelleri aktifleştirecek öneme sahip olduğundan Dünya ülkeleri gün geçtikçe yereli güçlendirmek için politika geliştirmeye başlamışlar. Yapılan yerel düzenlemeler ekonomide küreselleşecek bir potansiyele ulaşamadı. Türkiye de 2000'li yılardan sonra Avrupa Birliği sürecinde proje bazlı bu tür yerel ekonomileri destekler çalışmalar yapılmaya başlandı. Avrupa birliğini memnun etmek için yapılan işbirlikleri projecilikten öteye gidemedi. Türkiye çok kültürlüğü, her bölgede farklı iklimsel yapıya sahip olması, farklı tarımsal çeşitliğin olması ve tarihsel kültür zenginliği yerel ekonomiye kalkındırmak açısından hazır bir zemin sunmaktadır.

Mardin ilinde Süryani ev şarapçılığı yapan işletmeler Türkiye'deki bu küçük ve ekonomik potansiyeli yüksek işletmelerden sadece bir kısmı. Mardin ili Midyat Yöresinde Süryani ev şarapçılığı yapan Süryani işletmeciler ile yapılan bu çalışmada küçük işletmelerin büyük ekonomiler yaratabileceği potansiyeli ortaya konuldu.

Süryanilerde Şarap yapma kültürü kendi tarihleri kadar köklü bir geçmişe sahiptir. Son yıllarda Süryani şarabına farklı kesimlerden talep olunca Süryani aileler satış için üretimlerini artırmışlar. Süryanilerde Şarap üretimi gelenek olduğu için her yaşta ve her eğitim düzeyinde üretim yapan işletmeciler mevcuttur. Şehir merkezinde oturan ev şarapçılığı yapan işletmeciler genellikle zanaatkarlık yapmaktadırlar. Bu faaliyetler gümüşçülük (telkari), kuyumculuk, inşaat vb. işlerdir. Asıl gelirlerini bu işlerden sağlamaktalar. Yan gelir olarak son yılarda dışarıdan üzüm alarak şarap yapmaya başlamışlardır. Köylerde yaşayan Süryanilerin gelirleri daha çok hayvancılık ve bitkisel üretimden gelmektedir. Şaraplarını daha çok kendi ürettikleri üzümlerden karşılamaktalar. Şarap üretimi dışında diğer tarımsal faaliyetler daha çok geçimlik olarak yapılmaktadır. İşletmeler küçük olduğu için yaptıkları bütün işi kendi aile iş gücüyle yapmakta bu da yoğun bir emek gerektirmektedir. Üreticiler çok parçalı bir üretim yaptıkları için kaliteli yetiştiricilik gelişmemekte bu durum gelir düşüklüğüne neden olmaktadır.

İncelenen işletmelerin sahip oldukları çok yıllık bitkilerin kapladıkları alan içindeki payı %86,4 olan bağlarda, üzüm üretimi, yüz yıllara dayanmaktadır.

Bölgenin iklimsel koşularından kaynaklı üzüm asmalarının susuz yetişmesinden dolayı en fazla tercih edilen ürün olmaktadır. Süryaniler üzümü şarap yapımında kullanırken diğer bölge halkı daha çok pekmez sucuk, pestil vb. ürünlerde değerlendirmektedir. Bağ alanları küçük parçalı, dağlık ve taşlık alanlardır. Bağlar yaşlı olduğu için bağ bakımı da eski geleneğe göre yapılmaktadır. Sadece bağlarda budama ve ara sürümler yapılmaktadır. Bağların ekonomik verim yaşından düşmeleri ve bakımsız olmalarından kaynaklı verim düşük olmaktadır. Bağların ortalama verimi yaklaşık 12-13kg/omca'dır. Üreticilerin yetiştirdikleri üzüm çeşitlerin hemen hemen hepsi yerel çeşitlerdir. Süryaniler üzümlerini şarap ve sofralık olarak tüketmektedirler. Son yılarda 350 TL'lik izinsiz üretim kotasını geçtikleri için, denetim ve baskınlardan korkup artık şarap üretimi dışında üzümlerini kuru üzüm, pestil ve pekmez olarak değerlendirdiklerini iddia etmektedirler. Şaraba göre katma değeri düşük ve çok emek gerektiren bu ürünlerin üretmek zorunda kalmaları Şarap işletmelerini memnun etmediği gözlenmiştir. Şarap üretiminin zahmetsiz ve daha karlı olduğunu görüşmelerde dile getirmişlerdir. 2000'li yılardan sonra ülkemizde yerel ve etnik ürünlere talep gün geçtikçe artığı için Süryani şarabı pazarlama konusunda çok fazla zorluk yaşamamaktadır. Denetimler olsa da satışlarını bir şekilde el altında rahatlıkla yaptıkları yapılan gözlemlerdendir. İlçenin kültürel tarihinden kaynaklı turist potansiyeli yüksektir. Bu nedenle Pazarlama daha çok gelen turistler ve tanıdıklar vasıtası ile gerçekleşmektedir. Devletten beklentileri yok değil kimisi bu konuda yasal düzenlemenin yapılmasını, kimi kredi sağlanmasını onlar için iyi olacağını belirtmişlerdir. Süryaniler yaşadıkları tüm olumsuzluklara rağmen şarabın üretilmesi halinde birçok aile için ek gelir olacağını, turistlerin gelişinde artış olacağını ve bağların yenilenmesinde rol oynayacağını belirtmektedir. Diğer tarımsal üretimle özellikle hayvancılıkla beraber şarabı en fazla kar getirecek ürün olarak bakmaktadırlar. Bölgenin dağlık olması, bağ yetiştiriciliği için uygun iklimsel yapıya sahip olması ortaya koydukları görüşleri doğrular niteliktedir.

- Şarap Midyat yöresi için yerel ekonomiyi güçlendirecek bir niteliğe sahiptir. Şarap üreticileri için bazı yasal düzenlemelerin yapılabilmesi örgütsel bir birlikteliğe bağlıdır. Bu birliktelik kooperatif veya üreticiler birliği şeklinde

olabilir. Örgütsel bir yapı oluşturmaları halinde devletin düzenlemeleri ve desteklemeleri daha kolay olacaktır.

- Şarap üretimiyle ilgili gerekli düzenlemeler yapıldıktan sonra üretim için daha çok üzüm talebi olacaktır. Yerel çeşitlerin yetiştirilmesine teşvik edilerek gen zenginliğinin korunması sağlanacak, bağlar yenilenecektir. Süryaniler yerel çeşitlerden şarap üretebilecekleri için şarap, asıl o zaman kendi özgün tadını alacaktır. Ayrıca bağların yenilenmesiyle daha kaliteli üzümler yetiştirilecek verim artacak ve geleneksel verim getirmeyen tarım anlayışından vazgeçilecektir.
- Süryani şarabının şuan ki üretim durumuna baktığımızda üzümlerinin çoğu çevre ilerden alınarak yapılmaktadır. Bir ürünün coğrafi işaret olarak tescillenebilmesi için en önemli noktanın yöreye özgü ürünlerden elde ediliyor olması gerekir. Bu koşullarda coğrafi işaret içinde yer almayacaktır ancak, ileriki zamanlarda kendi üzümlerinden şarap ürettikleri takdirde coğrafi işaret olabilecek bir niteliğe sahiptir.
- Midyat tarihi bir geçmişe sahip olması ve birçok din, dil ve ırka mensup halklara ev sahipliği yaptığı için beli bir turist potansiyeline sahiptir. Şarap üretiminin daha kaliteli yapılmasıyla tarihi yerlerde tadım evlerinin olması, turistler için daha cazibeli hale gelecektir.
- Şarabın gelişimiyle beraber diğer yerel ürünlerin gelişimine model olacak ve farklı ekonomik yerel kaynaklar canlanacaktır. Daha çok istihdam alanı açılacak üretim çeşitlenecek ve sürdürülebilirlik sağlanabilir.
- Yörede kadınlar tarımsal üretimin birçok aşamasında yer almalarına rağmen emeklerinin bir kıymeti ve görünürlüğü olmamaktadır. Şarap ve diğer tarımsal üretime yönelik geliştirilecek projelerin kadınlara hem daha fazla alan açabilir hem de emeklerinin bir değeri olabilir.
- İlçede Süryanilerin öncülüğünde yılardır var olan telkariciliğin (gümüş el işletmeciliği) gün geçtikçe kaybolduğu araştırma yapılan dönemde yöre halkı dile getirmiştir. Çalışmanın yapıldığı 2011 yılı ile son yılarda ilçede yapılan gözlemde gümüş ve kuyumculuk dükkanları yerine şarap satış yerleri olduğu görülmüştür. Bu durumun Şarabın gelişmesi açısından bir artı değer olarak

görünse de çarpık gelişim olarak görmek mümkündür. Bu tür çarpık gelişimlerin ününe geçmek için top yekun yerel ürünleri koruyucu ve birbirini destekleyici projelerin geliştirilmesi, üreticiler ile zanaatkarlıkla uğraşanlar arasında işbirliğinin oluşturulması için gerekli eğitimlerin verilmesi gerekmektedir.

- Midyat İlçe merkezi ve köylerinde birçok tarihi ev mevcuttur. Bu tarihi evlerin tarihsel değerlerinden uzaklaştırmadan restore edilmesi ve turistlerin konaklayabileceği ev pansiyonculuğu şeklinde düzenlenebilir. Ayrıca bu evlerde yöreye özgü yemekler ve farklı tatlarda yerel şaraplar sunulabilinir. Bu tür tarihi yerlerde şarap üretim yerleri kurulup gelen ziyaretçilerin görebileceği şekilde hem üretim yapılabilir hem de üretim aşamasına katılmak isteyenlere imkanlar sunularak mekanlar daha cazip hale getirile bilinir.
- Yerel ekonominin asıl esprisinde biride yerelde işbirliği ve birliktelik, birlikte üretim ve tüketim bunu yaparken sürdürülebilir bir doğa, birbirine saygı kolektif iş gücü yaratmaktır. Farklı dinlerin, dillerin, tatların, müziklerin, giyimin olduğu ilçede tarihten beri böyle bir birliktelik mevcuttur. Bunun bozulmaması ve örnek olmasını sağlamak için farklı kültür tanıtım günleri, Süryani şarap festivali veya tadım günleri gibi etkinlikler yaparak; turistlere birlikte yaşamın birlikte üretim ve işbirliği ile olabileceği örneği bu etkinliklerde sunulabilir.

KAYNAKLAR

AKTAS, E. (2002): *Bağcılığın Türkiye Ekonomisindeki Yeri.* Published in: Journal of Dünya Gıda. , Vol. 2002-7, Tarsus (2002)

AKTAS, E. TAN, S., (2007): *Tarım Politikasındaki Değişiklikler ve Bağcılık: Çanakkale ili Örneği.* Published in: Canakkale İli Örneği. 2.Troas Bölgesi Değerleri Sempozyumu (17. August 2007)

BEŞER, G., 2014. Türkiye'de Butik Şarap Sektörünün Pazarlama Karması Acısından İncelenmesi. Namık Kemal Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi. Tekirdağ,2014.

C DEMIRBAŞ1, ŞENUYAR1, N SAYGIN1, Ö,.2014.,Türk Şarap Sektörünün Mevcut Durumu ve Sektörün Gelişimini Sınırlayan Faktörlerin Değerlendirilmesi**,** Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Bornova/İzmir 2014,U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, 2014, Cilt 28, Sayı 2, 1-12

ÇOLAK, O.2009. Turistik Ürün Çeşitlendirme Kapsamında Kırsal Turizm Ve Kırsal Turizm İşletmeciliği Şirince Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm. Ana Bilim Dalı. Tur-Yl-009-001. Aydın,2009

DALYAN, M.G.,2011.Xıx. Yüzyılda Nasturilerde Tarım Ve Tarımsal Faaliyetler. Adıyaman Üniversitesi Eğitim Fakültesi/Sosyal bilgiler öğretmenliği Adıyaman.2011

DEMİRER, RANA., TEKELİOĞLU, Y Küreselleşme Sürecinde Yerel Ürünler Ve Coğrafi İşaretlerin Geleceği Akdeniz Üniversitesi İİBF İktisat Bölümü. Antalya

DEMİRER. H.R.,2010.Yöresel Ürün Ve Coğrafi İşaretler; Fransa Ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. İktisat Anabilim Dalı, Doktora Tezi. Antalya, 2010

DEMOKRATİK MODERNİTE DERGİSİ 2014: Toplumsal Yaşamda Komünal Ve Topluluk Ekonomisi,Aralık-Ocak-Şubat2011/Sayı:11

EROĞLU, E. SARICA, N.2012 Midyat Süryanileri Düğün Ve Gelenekleri. International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkishor Turkic Volume 7/3, Summer 2012, p. 1189-1199, ANKARA-TURKEYETİ, H.S.,2008. Bütünleşik Pazarlama Elemanlarının Şarap Sektörün Uygulanması. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Tekirdağ, 2008

GAP-GİDEM, 2004.(Girişimciliği Destekleme Merkezi), Mardin Bölgesinde Şarapçılığın Geliştirilmesi, Rapor

GEKA, 2010 (Güney Ege Kalkınma Ajansı Denizli), Tr32 Düzey2 Bölgesi'nde (Aydın, Denizli, Muğla) Bağcılık Ve Şarap İmalatı, Denizli, 2010.

GÜNGÖR, H. İNAN, İ.,1993., Tüketicilerin Korunmasında Kooperatiflerin Rolü. Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi. Yayın No:176, Derleme No:18. Tekirdağ, 1993

KAN, M., GÜLÇUBUK, B.,2008 Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler. U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, 2008, Cilt 22, Sayı 2, 5 56-57

KAN, M.,2011. Yerel Düzeyde Ekonomik Kalkınmada Coğrafi İşaretlerin Kullanımı Ve Etkisi: Akşehir Kirazı Araştırması. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Ankara. 2011 KARAHANOĞULARI, o.,2007.Birinci Meclisin İçki Yasağı (Men-İ Müskirat Kanunu) Ankara,2007.

KESİCİ,M., 2012**.,**Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, KIRKLARELİ *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 14 (23): 33-37, 2012 ISSN: 1309-9132, www.kmu.edu.tr*

KESKE,M.,2010.,Mardin Süryaniler: Nüfus Hareketlilikleri Ve Nedenleri. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı Van,2010.

KİPER, İ. ,YILMAZ, E.,2008.,Şarköy-Kumbağ Arasında Kırsal Kalkınmayı Destekleyici Turizmin Olabilirliği Ve Yerel Halkın Rolü. Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi Kiper ve Yılmaz, 2008 5 (2) Journal of Tekirdag Agricultural Faculty.

KİPER,İ1. Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Peyzaj Mimarlığı Bölümü,

KONUK, G.,2013 Şarap Evlerinde Yaşanan Tüketici Deneyimleri Üzerine Bir Araştırma. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bililer Enstitüsü. Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Eskişehir,2013.

KURNAZ, S.2009. Mardin Midyat'taki Süryanilerin Halkoyunları Ve Oyun

KÜÇÜK, G.Z.,2008. Mardin ve Çevresinde Süryaniler. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe Ve Din Bilimleri Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksel Lisans Tezi, Adana, 2008.

MANSUROĞLU, S.,2006. Turizm Gelişmelerine Yerel Halkın Yaklaşımlarının Belirlenmesi:Akseki Antalya Örneği. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Peyzaj Mimarlığı Bölümü 07070 Antalya Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 2006,19(1),35,46 Müzikleri.

Mardin Tarım İl Müdürlüğü, Proje İstatistik Şubesi

ORHAN, A.,2010. yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde " coğrafi işaretlerin" kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği.TheUse *of Geographical Indications in the Conversion of Local ValuestoTourism Products; The Case of İzmit Pişmaniyesi* Kocaeli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, İktisat Bölümü, Umuttepe Yerleşkesi 41380 İzmit, Kocaeli Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 21, Sayı 2, Güz: 243-254, 2010

ÖRNEK, A.2007., Kırsal Kalkınma El Kitabı. HEİNRİCH BÖLL STİFTUNG DERNEĞİ.

ÖZDEMİR, G. VE ÖZMEN, A., 2008. Süryani Kültüründe Bağcılık ve Şarap. Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu ve Sergisi, 6-8 Kasım, 415-420s, Denizli.

ÖZMEN, A. 2006. Tur Abdin Süryanileri Örneğinde Etno-Kültürel Sınırlar, Ankara: (Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Etnoloji Bilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi)

ÖZTEMİZ, M.2012. II. Abdülhamit'ten Günümüze Süryaniler, sf:7-9-36-47-69-79

SEMENDEROĞLU, A.,ÇAKICIOĞLU SABAN, R.,2007. Şirince'de Kültürel Turizmin Gelişimi. Dokuz Eylülü Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi Dergisi 22:174-184 (2007)

Sh:http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/resources/temp/03C371C4-D4C6-482398EBF05CC6B82270.pdf;jsessionid=B922C234F0C639832E34848D9AEFD81Fw Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Kanun Hükmünde Kararnamenin Tarihi: 24/6/1995, No: 555 Yetki Kanununun Tarihi 8/6/1995, No: 4113 Yayımlandığı R.G. Tarihi: 27/6/1995, No:22326 V. Tertip Düsturun Cildi:34

SOYKAN, F.,2002., Kırsal Turizm Ve Türkiye Turizmi İçin Önemi. Ege Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, 35100 Bornova-Izmir.2002 Tekirdağ

YAMAÇ, M. 1993., Tekirdağ İli Şarköy İlçesinde Şarap Üretiminin Ekonomik Yapısı Ve Pazarlama Sorunları Araştırması. Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü. Tekirdağ,1993.

YAŞAR, Z.,2009.Bölgesel Kalkınmada Yöresel Ürünlerin Kullanımı: Divle Turlum Peyniri Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı. Adana.

YILDIZ, Ö.E.,2009.Türkiye'de Şarap Turizmi Çeşme Öreğinde Ürün Geliştirme Modeli Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Turizm işletmeciliği Programı. İzmir,2009.

http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2008/04/20080415-1.htm

www.suryanikadim.org/

http://www.midyat.net/

http://en.wikipedia.org/wiki/Tur_Abdin (Erişim Tarihi: Şubat 2015)

http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5200.pdf (erişim tarihi 08.12.2015)

http://www.nufusu.com/ilce/midyat_mardin-nufusu

ÖZGEÇMİŞ

1981 yılında Mardin Mazıdağı ilçesinde doğdu ilk, orta ve lise öğrenimini Şanlıurfa Viranşehir ilçesinde tamamladı. 2008 yılında Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe bitkilerinden Mezun oldu. Mardin Artuklu İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde çalışmaktadır.

EKLER









