

TEKİRDAĞ İLİ ŞARKÖY İLÇESİNDE BAĞCILIK VE ŞARAPÇILIK

Öğr. Gör. Ayla BALABANOĞLU¹

Prof. Dr. İsmail Hakkı İNAN²

1. GİRİŞ

Şarap yüzyıllardır dünyanın pek çok yerinde üretilmekte ve üretildiği ülkelerin ekonomilerine önemli katkılarda bulunmaktadır. Dünyada, bağcılıkla uğraşan ülkelerde uygulanan tarım politikalarında şarap sektörüne büyük önem verilmiş, özellikle Avrupa Birliği'nde, Ortak Tarım Politikası (Common Agricultural Policy-CAP) çerçevesinde, bağcılık ve şarap sektörü en çok önemsenen ve korunan sektörlerden birisi olarak ele alınmıştır. Türkiye mevcut bağ alanları bakımından İspanya, İtalya ve Fransa'dan sonra dünyada 4. sırada yer almasına rağmen, bu ülkelerle ve bağcılık yapan diğer ülkelerle karşılaştırma yapıldığında, ülkemiz şarap üretim ve ihracat rakamlarının çok düşük düzeylerde kaldığı görülmektedir. Şarap üretimine uygun doğa koşullarına sahip olmasına ve büyük miktarda üzüm üreten bir ülke olmasına rağmen, üretilen üzümün %2 gibi çok küçük bir bölümü şarap üretiminde kullanılmaktadır. Türkiye'de kamu ve özel sektör şarap üretiminde birlikte faaliyet göstermekte; Tekel'e ait 20 ve özel sektöre ait 45 civarında kuruluş bulunmaktadır. Şarap üretim kapasitesinin %33'ü Marmara Bölgesinde, %23'ü Ege Bölgesinde, %20'si Orta-Güney Anadolu Bölgesinde ve %24'ü ise diğer bölgelerde dağılmış bulunmaktadır (Karabayır).

İnan vd. (1990) göre Türkiye'de yer alan dokuz tarımsal bölgeden birisi olan Marmara Bölgesi özellikle şaraplık ve sofralık üzüm üretimi içinde, üretim karakteristikleri ile özel bir öneme sahiptir.

Cumhuriyet kurulduğu zaman şarapçılık gerek üretim miktarı gerekse kalite bakımından hiç de iyi durumda değildi. Şarapçılıkta asıl gayretler 1930'larda başladı. 1940'lı yıllar ise üretimi artırmak ve kaliteyi iyileştirmek konusunda yoğun bir çabanın gösterildiği yıllardı. Tekirdağ Şarap Fabrikasının da en önemli özelliği, ilk endüstriyel şarapçılık işletmesi olmasıdır (Doğruel vd., 2000).

Bağcılık ve şarapçılık, Tekirdağ ili ve özellikle Şarköy ilçesi için önem arz etmektedir. Bağcılığın bu yörede gelişmesi ve şaraplık üzüm yetiştiriciliğinin artması, şarap üretim işletmelerinin de kurulmasına neden olmuştur. Her iki sektör de yörenin ekonomik kalkınması ve ülke ekonomisine katkısından dolayı önemlidir. Tarıma dayalı sanayi olan şarap sektörünün gelişmesi, bağcılıkta kaliteye verilecek önemle mümkün olabilecektir.

Bu araştırmanın amacı, Trakya ve Türkiye'nin en önemli şaraplık üzüm ve şarap üretim merkezlerinden olan Şarköy ilçesindeki şarap üretim işletmelerinin ekonomik yapılarını ortaya koymak, sorunları belirlemek ve bunlara çözüm önerileri sunmaktır.

2. ARAŞTIRMA MATERYALİ VE YÖNTEM

2.1. Araştırma Materyali

Araştırmanın ana materyalini, Tekirdağ ili Şarköy ilçesi Tekel ve özel sektöre ait şarap işletmelerinden toplanan veriler oluşturmaktadır. İşletme yöneticileriyle yüz yüze görüşülerek anket çalışması yapılmıştır.

¹Adnan Menderes Üniversitesi Kuyucak Meslek Yüksekokulu

²Trakya Üniversitesi Tekirdağ Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü

Bunun yanında Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü, Tekel, Şarköy Tarım İlçe Müdürlüğü, Tekirdağ Tarım İl Müdürlüğü vb. konuyla ilgili kamu ve özel sektör kuruluşlarından toplanan bilgilerden yararlanılmıştır.

2.2. Araştırmada kullanılan yöntemler

Araştırma bölgesindeki 22 şarap işletmesinin tamamı ankete dahil edildiği için örnekleme yapılmayarak tam sayım yöntemi uygulanmıştır. Anket çalışmaları üzüm alım kampanyasının bitiminden sonra başlamış ve 1997 yılının verilerini kapsamaktadır.

Verilerin analizinde kullanılan yöntemde ise; bölgede kapasitelerine göre yıllık üretim kapasitesi 1-150 ton arası 4 adet, 151-500 ton arası 9 adet, 501 ton ve yukarısı 9 adet şarap işletmesi incelenerek analiz edilmiştir. Araştırma bölgesinden elde edilen verilere göre bu işletmeler küçük, orta ve büyük işletmeler olarak nitelendirilmektedir.

3. ARAŞTIRMA BULGULARI

3.1. Bağ Alanları

Tekirdağ merkez ve sekiz ilçenin 1997 yılı verilerine göre toplam bağ alanı 5946 hektar olup, 66358 ton yaş üzüm üretilmiştir. Bunun yanında 700 hektar yeni bağ tesisi bulunmaktadır.

Çizelge: 1. Tekirdağ Merkez ve İlçeleri Bağ Alanları ve Üzüm Üretim Miktarları

İlçeler	Alan (Ha)	Yeni Tesis (Ha)	Üretim (Ton)
Merkez	700	20	5600
Çerkezköy	18	-	93
Çorlu	35	-	298
Hayrabolu	6	-	61
Malkara	420	70	3570
Marmara Ereğlisi	5	-	75
Muratlı	50	-	400
Saray	31	-	100
Şarköy	4680	610	56160
TOPLAM	5946	700	66358

Kaynak: Tarım İl Müdürlüğü Envanter Kayıtları, 1998, Tekirdağ.

Çizelge 1’de görüldüğü gibi Şarköy ilçesi Tekirdağ ili içerisinde toplam üretimde yeni tesislerle birlikte bağ alanı açısından %79,60 ve üzüm üretimi açısından %84,63’lük gibi önemli bir paya sahiptir.

3.2. Tesislerin Tanıtımı

Araştırma bölgesinde 22 adet şarap işletmesi faaliyet göstermektedir. Bunlardan biri Tekel’e ait olup Şarköy Merkez, Hoşköy ve Uçmakdere’de üretim tesisleri bulunmaktadır. İşletmelerin 21 adedi ise özel işletmedir. Faaliyet yılları, babadan oğula bir yol izlediği için çok eskilere dayanmaktadır. Dökme şarap üreten toplam sekiz işletmeden dördünün şişeleme faaliyeti İstanbul’da yapılmakta, üçü de toptan satış yapmaktadır. Tekel’e ait şarap fabrikalarının şişeleme faaliyeti ise Tekirdağ il merkezindeki Tekel Şarap fabrikasında yapılmaktadır. Diğer 14 işletme üretim ve şişeleme faaliyetlerini araştırma bölgesinde sürdürmektedir.

3.3. İşletmelerin Kapasite Durumları

Şarköy’de 1985 yılında 43 olan şarap işletme sayısı 1977’de 22’ye düşmüştür. Bu işletmelerin teknolojik yetersizlikler nedeniyle kaliteli üretime cevap veremedikleri ve Pazar paylarının küçülmesinden dolayı üretime son verdikleri belirlenmiştir.

Tekel'e ait kapasite durumları ise Çizelge 2'de verilmiştir.

Çizelge: 2. Tekel Şarköy Merkez, Hoşköy ve Uçmaktüre Şarap İşletmelerinin Kapasite Durumları

İşletme Adı	Kurulu Kapasite (1997) (Ton)	Kullanılan Kapasite (1997) (Ton)
Tekel Şarköy Merkez	1350	4516
Tekel Hoşköy	1850	4035
Tekel Uçmaktüre	700	660
Toplam	3900	9211

Kaynak: Tekel Şarap İşletmesi, Tekirdağ, 1998.

Tekel'e ait Şarköy Merkez ve Hoşköy şarap üretim işletmelerinin kurulu kapasitelerinin üzerinde üretim yapmalarının nedeni, üretilen dökme şarabın gerekli beklmeleri yapıldıktan hemen sonra Tekirdağ il merkezindeki Tekel şarap işletmesine şişelenmek üzere taşınmasından kaynaklanmaktadır.

Çizelge: 3. Şarköy İlçesi Özel Sektör Küçük, Orta ve Büyük İşletmelerin 1997 Yılı Kapasite Durumları

İşletme No	Kurulu Kapasite (Ton)	Kullanılan Kapasite (Ton)	Kapasite Kullanım Oranı (%)
Küçük 1	80	22	27
2	100	150	150
3	100	22	22
4	150	100	66
Toplam	430	294	-
Ortalama	108	74	68
Orta 1	200	100	50
2	300	100	33
3	350	175	50
4	400	150	37
5	400	100	25
6	400	150	37
7	400	150	37
8	500	-	-
9	500	200	40
Toplam	3450	1125	-
Ortalama	383	125	33
Büyük 1	550	350	63
2	585	163	27
3	600	600	100
4	600	460	76
5	800	400	50
6	1200	28	2
7	200	350	17
Toplam	6335	2351	-
Ortalama	905	336	37

Özel İşletmelerin 1997 yılına ait kapasite durumları çizelge 3'de verilmiştir. Bunlardan özel küçük işletmelerin (1-150 ton üretim yapan) toplam kurulu kapasitesi 430 ton, kullanılan kapasite 294 ton; özel orta işletmelerin (151-500 ton) kurulu kapasitesi 3450 ton, kullanılan kapasite 1125 ton, özel büyük işletmelerin (501 ve yukarı) kurulu kapasitesi 6335 ton, kullanılan kapasite 2351 ton olarak belirlenmiştir. Kapasite kullanım oranı küçük işletmelerde ortalama %68, orta işletmelerde %33 ve büyük işletmelerde %37 oranında gerçekleşmiştir. Orta işletmelerden 8 numaralı işletme stoklarından dolayı 1997'de üretimde bulunmamıştır. Bu yüzden kapasite kullanım oranı düşük çıkmıştır. Küçük işletmeler genellikle aile işletmelerinden oluşmakta ve

dökme şarap üretimi yapılarak, toptan satışı gerçekleştirilmektedir. Diğer işletmelere göre ortalama kapasite kullanım oranının yüksek olması bundan kaynaklanmaktadır.

Ayrı ele alınan bir büyük işletmenin kurulu kapasitesi 9000 ton, kullanılan kapasitesi 9400 ton olarak gerçekleştirilmiştir. Kapasitenin üzerindeki üretim fazlalığı, işletmenin başka üretim tesislerini kiralayarak üretim yapması sonucu gerçekleştirilmiştir.

3.4. Hammadde Temini

Hammadde temini serbest piyasadan olup, birkaç büyük işletmenin dışında %85'i işletmelerin buldukları

bölgeden ve yakın yörelerden sağlanmaktadır. Kaliteli şarap üretimi için üzümün cinsi önemlidir. İlçede şaraplık üzüm çeşitleri olarak Gamay, Semillon, Şenso, Yapıncak, Klaret, Karalahana yetiştirilmektedir. Bunların yanısıra Sauvignone Blanc, Pinot Chardonnay, Semillon çeşitlerinin üretiminin artırılması gerektiği belirtilmiştir. Şaraplık üzüm yetiştiriciliği yapılacak bölgeye en uygun üzüm çeşidinin seçilip ya da çoğaltılıp, bakım işlerinin doğru zamanda ve doğru şekilde yapılmasına özen gösterilmesi gerekmektedir.

Şaraplık üzümde ürün istenen olgunluğa ulaştığında hasat edilmekte ve uzmanlar tarafından gerekli tahliller yapıldıktan sonra, üzümler bekletilmeden üretime alınmaktadır. Normalde 1 kg. yaş üzümünden ortalama %75 verimle şıra elde edilmektedir. 1997 yılında bu oran ortalama %65 olarak gerçekleştirilmiştir. Oranların farklılığı iklim koşulları, bağ bakımının iyi yapılamaması gibi nedenlerden kaynaklanmaktadır. 1997' de yörede işlenen şaraplık üzüm miktarı 34207 ton olup, 22381 ton şarap üretimi gerçekleştirilmiştir.

3.5. Ambalaj Maddeleri

Araştırma bölgesinde incelenen şarap işletmeleri ambalaj maddesi olarak cam şişe, mantar, etiket, alüminyum

başlık, karton tabanlı 12'lik ve 15'lik koliler ve çeşitli ebatlarda tank kullanmaktadır. Üretim girdilerinin büyük bir bölümü yurt içi kaynaklardan sağlanmakta; durultma ve filtre işlemlerinde kullanılan bazı kimyasal maddeler ve kaliteli şarap için gerekli mantarlar yurtdışından getirilmektedir. Şişeli üretim yapan işletmeler için yeni şişe kullanma zorunluluğu getirilmiş fakat işletmenin şişe yıkama makinesi bulundurması şartıyla toplama usulü şişe kullanılmasına izin verilmiştir. Araştırma sonucu bu kurala uyan sadece iki işletmenin var olduğu belirlenmiştir.

Araştırma bölgesinde elektrik enerjisi ve su sıkıntısı çekilmemektedir. Elektrik şebekeden, su da artezyen kuyulardan sağlanmaktadır. Makine ve teçhizatın yurtdışından getirilmesi ve arıza anında bakım onarım için teknik elamanın İstanbul'dan gelmesi bazı zorluklara neden olmaktadır. Bu gibi durumların özellikle kampanya zamanında yaşanması sorun yaratmaktadır.

3.6. Pazarlama

Mamüllerin pazarlaması doğrudan kuruluş tarafından ve toptancılar aracılığı ile yapılmaktadır. Buradan da bayilere teslim, toptancılara yerinde teslim ve perakende satış yerinde teslim şeklinde dağıtım yapılmaktadır. Yurtdışı pazarlama ise ihracatçı kuruluşlarca yapılmaktadır. Yurtiçi talep artış hızı küçük ve orta işletmeler açısından az bulunmuş, fakat büyük işletmeler için böyle bir sorun sözkonusu olmamıştır. Çünkü büyük

işletmeler, teknik olanaklarla kaliteli şarap üretiminin mümkün olacağını ve taleplerin müşteri zevk ve isteklerinin karşılanması ile artacağını belirtmişlerdir.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada incelenen 22 işletmenin 8'i dökme şarap, 14'ünün şişeli şarap üretimi yaptığı saptanmıştır. Müreffe, şarap işletmelerinin en yoğunlaştığı bölge olup, işletmelerin %77'sini kapsamaktadır. Fakat teknolojiden yeterince yararlanılamaması işletmelerin daha verimli çalışmalarına engel olduğu saptanmıştır.

Sektörde 1997'de toplam 239 personelin çalıştığı, bunların 134 adedinin (%56) geçici işçiler, 105 adedinin (%44) kadrolu eleman olduğu belirlenmiştir. Özel işletmelerde çalışanların %55'ini geçici işçiler, %45'ini kadrolu elemanlar oluşturmaktadır. Tekel'de ise geçici işçilerin oranı %75, kadrolu %25'dir. Ayrıca dört işletmenin çalışmalarını kendilerinin yaptıkları saptanmıştır. Çalışanların %85'inin ilkökul düzeyinde eğitim aldıkları belirlenmiştir. İşletmelerin personel bulmakta herhangi bir sorunla karşı karşıya kalmadıkları, fakat nitelikli personel bulmakta güçlük çektikleri, buna bağlı olarak teknik kadronun yetersiz kaldığı ortaya çıkmıştır.

Özel işletmelerin çoğu kurulu kapasitelerinin altında faaliyet göstermişlerdir. Atıl kapasite, öncelik sırasına göre talep ve işletme sermayesi yetersizliğinden, hammadde ve ambalaj malzemeleri fiyatlarının yüksek olması gibi nedenlerden kaynaklanmaktadır. Teknolojik olanaklar açısından yetersiz olan işletmelerin ise etkin çalışmadıkları, kaliteli üretime cevap veremedikleri ve verimliliği düşürdüğü belirtilmiştir. Ülkemizde iç tüketimin sınırlı düzeyde olması, şarap içme alışkanlığının ve kültürünün gelişmemesinden kaynaklanmaktadır. Firmaların kapasitelerinin altında çalışmaları ve yurt içi tüketimin artırlamadığı göz önüne alındığında kapasite kullanım oranı ancak ihracat yoluyla artırılabilir. Bu da kalitenin artırılması ile mümkün olacaktır. Kalitede, özellikle uygun ambalajlama, dünya standartlarında etiket ve mantar kullanılması gerekmektedir.

Kaliteli şarap üretiminde hammaddenin önemi büyüktür. Fakat bölgede üzümün yeterli olgunluğa erişmeden hasat edildiği saptanmış ve bunun kalite düşüklüğüne neden olduğu anlaşılmıştır. Bazı üreticilerin hem şarap hem de başka amaçlarla kullanılabilen daha düşük kalitede üzüm yetiştirmeleri, sektördeki kaliteli şaraplık üzüm bulabilme sorununu artırmaktadır. Bunun yanısıra yaşanan bağların yenilenmediği ve bu alanların yerleşim alanı olarak kullanılmaya başlandığı tespit edilmiştir.

Şişeli şarap üreten işletmelerin %75'i toplama usulü şişe kullanmışlar fakat son yıllarda yeni şişe kullanma zorunluluğunun getirilmesi şişe maliyetinin yükselmesine neden olmuştur. Mantarın sadece yurt dışından temin edilmesi ve fiyatlarının döviz bazında olması, önemli bir maliyet unsuru oluşturmuştur.

Makine ve teçhizatın yurtdışından pahalıya alınması, şarap işletmelerinin teknolojiyi takip etmelerine engel olmuştur. Üretimin düşük teknoloji ile gerçekleşmesi, standart şarap üretimini yetersiz düzeyde bırakmıştır.

Kullanılan diğer önemli girdilerden birisi vergidir. Şaraba %15 ek vergi, %10 Savunma Sanayi Destekleme Fonu, %10 Eğitim Gençlik Spor Fonu, %15 Katma Değer Vergisi ve %2 Mera Fonu uygulanmaktadır. Vergilerin çok çeşitli olması ve %52 gibi önemli bir maliyet unsuru oluşturması, işletme faaliyetlerini olumsuz yönde etkilemiştir.

Sermaye eksikliği, yurtiçi tüketiminin çok az olmasından dolayı iç talep yetersizliği ve ihracat olanaklarının kısıtlı olması nedeniyle pazarlama sorunlarının ortaya çıktığı saptanmıştır.

İncelenen işletmelerin daha etkin ve verimli olabilmeleri için aşağıda belirtilen konuların göz önünde tutulması yararlı olacaktır:

- Teknolojik olanaklardan yoksun olan işletmeler kaynak israfına neden olmaktadır. Bu yüzden ürünlerinin daha iyi değerlendirilebilmesi için birleşerek bir kooperatif çatısı altında toplanmaları yararlı olacaktır.

- İşletmelerde eğitimini almış uzman kişilerin çalıştırılması gerekmektedir. Bu yüzden işletmelerin eleman alırken bilinçli davranmaları gerekmektedir. Bunun yanında eğitim kurumlarımız (üniversiteler, enstitüler, araştırma merkezleri) da bu konuya, özellikle şarapçılığın yoğun olduğu bu bölgeye önem vermesi yararlı olacaktır.

- Yurtiçi şarap tüketimimiz turizmin hareketlenmesiyle artmaktadır. Turizmin elverişsiz olduğu yıllarda iç tüketimimiz hemen hemen değişmeyeceğine göre, ihracata yönelmekle satış sağlanabilecektir. Yurt dışındaki fuarlara ve şarap yarışmalarına katılmak, ülkemiz şaraplarının tanıtılmasında olumlu katkılar sağlayacaktır.

- Hammadde temininde herhangi bir sorunun olmadığı belirlenmiştir. Ancak en iyi şaraplık üzümün elde edilebilmesi için üreticilerin bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Yetiştiricilik yapılacak yöreye en uygun üzüm çeşidinin seçilip, bakım işlerinin doğru zamanda ve doğru şekilde yapılmasına dikkat edilmesi gerekmektedir.

- Mantarın yurt dışından temin edilmesi ve yeni şişe kullanma zorunluluğunun getirilmesi ambalajlama maliyetlerini yükseltmiştir. Hijyenik koşullarda toplama usulü şişe kullanımına izin verilmesi durumunda bunun kontrolünün mutlaka yapılması, temizlik kurallarına uyulmadan yapılan şişelemeye de birtakım önlemler getirilmesi gerekmektedir.

- Şarap işletmelerinin yurtdışından makine ve teçhizat alımında devletin kredi imkanı sağlaması ve alımı kolaylaştırması yararlı olacaktır. Ayrıca maliyet unsurunun %52'sini teşkil eden vergi yükünün azaltılarak iyileştirilmesi şarap imalatçıları açısından yararlı görülmektedir.

- Pazarlama yöntemlerinde şarabın promosyonu yapılmalıdır. Tüm pazarlama kanallarının şarap konusunda eğitilmesi gerekmektedir. Tarıma dayalı sanayiye, özellikle uygun ekolojik yapıya sahip olan ülkemizdeki bağ alanlarına gereken önem verilmelidir. Kaliteli ve verimli şarap sanayi için ilk basamak olan hammaddenin önemi kesinlikle gözardı edilmemelidir.

- Şarap işletmelerinin kârlılığı artırabilmeleri için verimli çalışmaları gerekmektedir. Bu da hammaddenin, enerjinin, sermayenin, malzemenin, işgücünün en iyi şekilde değerlendirilmesi ve rasyonel kullanılması sonucu ortaya çıkacaktır.

KAYNAKÇA

ANONİM, 1998. TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ, Tekirdağ.

ANONİM, 1998. TARIM İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ, Şarköy.

ANONİM, 1998. TEKEL ŞARAP İŞLETMESİ, Tekirdağ.

DOĞRUEL, F., DOĞRUEL, S., 2000. “Osmanlı’dan Günümüze Tekel”, İstanbul.

İNAN, İ.H., REHBER, E., TÜRK BEN, C., 1990. “Marmara Bölgesi Bağcılığının Ekonomik Önemi ve Yaş

Üzüm Maliyetleri”. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fak. Dergisi, Cilt No, 7, Bursa.

KARABAYIR, C., Tarihsiz. Sektör Şarap Araştırması. T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı

Geliştirme Etüd Merkezi, Ankara.

TEKEL VE ÖZEL SEKTÖR ŞARAP İŞLETMELERİ, 1998, Şarköy.

TOKER, E., 1997. Gezi Traveler Dergisi. Yıl: 1, Sayı: 3, Sayfa: 136-143.

EKLER

Şarabın Efsanevi Tarihçesi

Nuh Peygamber meşhur tufandan sonra hayvanları ile Ararat (Ağrı) Dağı eteklerinde yaşamaya başlar. Karnını doyurmak üzere civarda dolaşan hayvanlardan keçi, bir gün olağanüstü neşeli döner; hoplar, zıplar ve etrafa tos vurur. Bu hal günlerce devam edince Nuh Peygamber keçisinin peşinden giderek, bu durumun yediği bir meyveden kaynaklandığını keşfeder. Kendisi de bu meyveyi çok beğenir ve yetiştirmek üzere söküp yerleşim yerlerine diker. Bu meyve üzumdür ve Nuh Peygamber hayatı pespembe gösteren üzüm suyunun müptelası olur.

Nuh Peygamberi mutlu gören şeytan, onun neşesini kıskanarak, alevli nefesi ile asmaları kurutur. Nuh Peygamber üzüntüsünden yataklara düşünce, efsane bu ya, şeytan insafa gelip, bu meyveyi yeniden canlandırmak için ne yapması gerektiğini söyler. Eğer meyvenin kökü açılır ve hayvanlardan yedi tanesinin kanı ile sulanırsa, asma canlanacaktır. Aslan, kaplan, köpek, ayı horoz, saksağan ve tilkiden oluşan kurbanlar seçilip, üzüm, kanları ile sulanır ve bir yıl sonra bitki tekrar canlanır, yaprak ve meyve vermeye başlar.

Şarapla sarhoş olan insanların davranışları incelendiğinde bu yedi hayvanın karakterini taşıyan haller görülür. Kah aslan gibi cesur, kah kaplan gibi yırtıcı, ayı gibi kuvvetli, köpek kadar kavgacı, horoz gibi gürültücü, tilki gibi kurnaz, saksağan gibi geveze olurlar.

Yunan Mitolojisinde ise aynı konu şu şekilde gelişir: STAPHILOS adındaki bir çoban hayvanları otlatırken, keçisinin alıp başını gittiğini ve sonra neşeli bir şekilde ağula döndüğünü görür. Keçiyi takip ettiğinde, bir bitkinin meyvesini yedikten sonra bu hale geldiğini görür ve efendisine olayı anlatır. Sürü sahibi de olayı tetkik edip, meyveleri toplatır ve çok hoşuna giden üzüm suyuna, onu keşfeden çobanın adı olan Staphilos adını verir.

İran efsaneleri ise üzüm ve şarabın keşfedilmesini başka bir şekilde anlatır: Şarabın ilk defa Pişdadiyan Sülalesinin ünlü hükümdarı CEMŞİT zamanında üretildiği söylenir. Cemşit bol bol asma diktirerek, meyvelerinin halka dağıtılmasını emreder. Ürün bol olunca, kışa saklamak üzere kaplarda muhafaza edilen üzümler, değişik bir lezzet alır, üstelik sırası da acımtıraktır. Bu suyu zehirli sanıp içmezler. Rivayete göre, Cemşit'in en gözde ve güzel cariyesi şiddetli baş ağrısından dolayı canından bezmiştir. Ölüp kurtulmak için bu kaplardaki zehirli sudan içip, hayatına son vermek ister. Fakat içtiği zehir, onu öldüreceğine diriltir, üstelik neşe içinde derin bir uykuya dalar. Uyandığında baş ağrısı kalmamıştır, vücudu ve ruhu dinlenmiştir. Durumu Cemşit'e anlatır ve hükümdar ile sevgilisi ömür botu "Ab'ı Hayat" tan (Hayat suyu) içip, neşeli ve mutlu yaşarlar.

(Anonim, Tarihsiz. Kavaklıdere Şarapları A.Ş., Ankara)

Şarköy'de Yetiştirilen Şaraplık ve Sofralık Üzümler

Şaraplık Üzüm Çeşitleri	Ekiliş Alanı (da)					Ortalama Verim (kg/da)				
	1995	1996	1997	1998	1999	1995	1996	1997	1998	1999
Gamay	750	798	798	798	798	800	800	750	850	800
Semillon	9555	10555	10555	11481	11481	1200	1200	1100	1300	1200
Şenso	9852	10852	10852	11315	11315	1000	1000	900	1100	1000
Karalahana	175	175	175	175	175	900	900	850	900	900
Yapıncak	19537	19537	19537	19537	19537	1000	1000	900	1100	1000
Klaret	730	930	930	930	930	1200	1200	1100	1250	1200
Toplam	40599	42847	42847	44236	44236					
Sofralık Üzüm Çeşitleri										
Erenköy Beyazı	210	210	210	210	210	1200	1200	1000	1250	1200
Çavuş	163	213	213	213	213	1500	1500	1350	1600	1500
Alphonse	3742	3742	3742	3750	3750	1500	1500	1350	1600	1500
Cardinal	3467	3517	3517	3520	3520	1700	1700	1500	1750	1700
Muscat	311	311	311	311	311	1200	1200	1100	1250	1200
Hafızali	140	140	140	140	140	1500	1500	1400	1500	1500
Kozak Siyahı	20	20	20	20	20	1100	1100	1000	1150	1100
Toplam	8053	8153	8153	8164	8164					
Aşısız	2350	1600	1600	200	200					
GENEL TOPLAM	51002	52600	52600	52600	52600					

Kaynak: Tarım İlçe Müdürlüğü, Şarköy, 2000.

ŞARKÖY 1999 YILI ARAZİ VARLIĞI

FAALİYET ALANI	MİKTAR (Ha)
Orman	25550
Tarla Arazisi	8810
Bağ Arazisi	5260
Zeytinlik	1500
Meyve Bahçesi	600
Çayır Mer'a	50
Diğer Dikim Alanları	1230
TOPLAM	43000

Kaynak: Tarım İlçe Müdürlüğü, Şarköy, 2000.