

**ÇANAKKALE İLİ BAĞCILIĞININ MEVCUT DURUMU,
GEN KAYNAKLARI POTANSİYELİ,
BAĞCILIĞIN EKONOMİYE KATKILARI VE SON GELİŞMELER**

Alper DARDENİZ*, Murat ŞEKER**, Abdullah USLU*** ve Zuhul YÜCEL****

Çanakkale İli Bağcılığının Mevcut Durumu

Asmanın (*Vitis vinifera L.*) önemli gen merkezlerinden biri ve bağcılık kültürünün anavatanı olan ülkemizde, 2003 yılı istatistiki verilerine göre toplam 565.000 hektar'lık bağ alanından yılda 3.850.000 ton yaş üzüm üretimi gerçekleştirilmektedir (Anonymous, 2003). Ülkemiz halen dünya bağ varlığı bakımından 4., üretilen yaş üzüm miktarı bakımından ise 5. sırada yer almaktadır.

İlimizdeki bağcılık uğraşı M.Ö. 3500 – 4000 yıllarına kadar dayanmaktadır. Lapseki (Lampsakos) ve Bozcaada (Tenedos)'da bulunan sikkeler üzerinde üzüm salkımı motifleri ile Dionysos'un figürlerine rastlanması, Truva'da yapılan kazılarda ise içki kadehleri ve anforaların bulunması bunu kanıtlamaktadır (Dardeniz ve ark., 2001). Ancak, Çanakkale ili bağcılığı Cumhuriyet döneminde filoksera zararlısı (*Daktulosphaira vitifoliae* Fitch.), sebebiyle büyük bir tahribat yaşamış, 1930 ve 1940'lı yıllardan itibaren özellikle ova ve düz alanlardaki bağlar büyük ölçüde tahrip olmuştur. Filoksera zararlısının tahrip ettiği alanlar, Tekirdağ ve Çanakkale bağcılık kuruluşlarının katkılarıyla yeni bağcılığa geçilmek suretiyle hızla yenilenmiş, ancak bazı yöresel çeşitlerimiz bu aşamada kaybolma noktasına gelmiştir (Anameriç, 1964; Dardeniz ve ark., 2001). İlimiz bağcılığının bu kadar gelişmesinde bağcılık için son derece uygun olan iklim ve toprak özelliklerinin payı oldukça büyüktür. İklimsel özellikler yönünden merkez ilçedeki ortalama sıcaklık 14.8 °C, ortalama rüzgar hızı 4.6 m/sn, ortalama nispi nem % 72.2 ve ortalama yağış miktarı 615.5 mm'dir (Anonim, 1997/b). Çanakkale ilinde yetiştirilmekte olan Cardinal üzüm çeşidinin beslenme problemlerinin araştırıldığı bir çalışmada, incelenen toprak örneklerinin tamamında pH'nın uygun seviyede olduğu ancak organik maddenin düşük değerlerde bulunduğu tespit edilmiştir. Kireç miktarı, 0-30 cm derinlikten alınan örneklerin % 72'sinde ve 30-60 cm

* Yrd. Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü

** Yrd. Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü

*** Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü

**** Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü

derinlikten alınan örneklerin % 61'inde yetersiz bulunmuştur. Fosfor miktarı, incelenen alanların % 94'ünde düşük ve orta seviyede belirlenirken, potasyum miktarı % 50'sinde yeterli olarak tespit edilmiştir (Müftüoğlu ve ark., 2004).

Günümüzde, ilimizdeki toplam 6.489 hektarlık bağ alanından dekara ortalama 790 kg yaş üzüm elde edilmekte, yıllık üzüm rekoltesi seneler bazında değişebilmekle birlikte ortalama 53.500 ton civarında seyretmektedir (Dardeniz ve ark., 2001; Dardeniz ve Güven, 2003). İlimizde yoğun şekilde yetiştiriciliğin yapıldığı bağ alanları Bozcaada, Lapseki – Umurbey, İntepe ve Bayramiç olarak 4 farklı yöreye ayrılabilir.

Dikim mesafeleri olarak Bozcaada'da kare dikim ile 1.40 x 1.40 metre, yeni bağlarda ise 1.40 x 2.80 metre aralık ve mesafe uygulamaları tercih edilmektedir. Lapseki-Umurbey yöresi bağlarında çoğunlukla 2.80 x 2.80 metre aralık ve mesafeler uygulanmakta, böylelikle % 60'lara varan oranlarda traktör gücünden yararlanılarak toprak işleme yapılabilir. İntepe yöresinde 1.50 x 1.50 metre, 2.0 x 2.0 metre ve son yıllarda 1.5 x 3.0 metre aralık ve mesafe ile kurulmuş olan bağlarda, topraklar genellikle traktör ve hayvan gücüne dayalı olarak işlenmektedir. Bayramiç yöresinde ise en fazla 1.5 x 1.5 metre aralık ve mesafeler kullanılmakta, toprak işlemenin neredeyse tamamı hayvan gücüne dayalı şekilde gerçekleştirilmektedir (Dardeniz ve ark., 2001).

İlimiz genelinde filoksera zararlısına karşı kullanılmakta olan anaçlar Bozcaada'nın çok büyük kısmında 5 BB, ancak eski bağlarda kısmen Ruspestris du Lot, İntepe yöresinde % 90 oranında 99 R, az miktarda Ruspestris du Lot ve 5 BB, Lapseki-Umurbey ile Bayramiç yörelerinde ise 99 R ve 5 BB Amerikan asma anaçlarıdır (Dardeniz ve ark., 2001).

İlimiz bağlarının tamamına yakınında hiç sulama olmadan kurak şartlar altında bağcılık yapılmaktadır. Çok az bir kısmında (% 2-3) ise ben düşme tarihinden hemen sonra bir defa sulama yapılması yeterli görülmektedir. Bayramiç ve İntepe yöreleri aynı zamanda zeytin üretim merkezleri de olduğundan, bu yörelerde % 6-8 oranlarında zeytin-bağ kombinasyonlarına da yer verilmiş durumdadır. Telli terbiye sistemlerine en yaygın şekilde Lapseki-Umurbey yöresinde rastlanılmakta olup bu oran İntepe yöresinde % 5 düzeyinde bulunmaktadır. Diğer bağ bölgelerimizin tamamına yakınında ise 3-5 kollu, alçak ve orta yüksek goble yöresel terbiye sistemleri kullanılmaktadır. İl genelinde Bayramiç yöresi ve Bozcaada'nın dışında ahır gübresi kullanımı yaygın değildir. Genellikle Nitrat ağırlıklı kompoze gübre kullanımının yaygınlaşmış olduğu dikkati çekmektedir (Dardeniz ve ark., 2001). Bağlarımızda aralama budama (çırpma), kış budaması ve yaz budaması vb. gibi yetiştiricilikle ilgili olarak çok büyük hatalar göze çarpmamaktadır. Genel olarak yetiştiricilerin büyük çoğunluğu bağlarına büyük bir özenle bakmaktadır.

Çanakkale ilinde çok az oranda bulunan telli bağlarda ise genellikle tek veya çift kollu sabit kordon sistemleri mevcuttur. Çeşitler itibariyle, omcalar üzerinde genellikle 2-3 göz üzerinden kısa budama gerçekleştirilmektedir. İldeki goble bağlarda ise aralama budama (çırpma) uygulaması yaygındır. Bu budama Kasım ayı içerisinde yapılmakta, bu uygulama ile sürgün uçları dipte 5-6 göz kalacak şekilde kısaltılarak sonbahar toprak işlenmesinin kolaylaştırılması, yaşlı veya kurumuş olan baş ve kolların temizlenmesi, Şubat-Mart aylarında yapılacak olan kış budamasındaki işçiliğin en az yarı yarıya azaltılması ve en önemlisi de ilkbahar geç donlarına karşı dip gözlerin sigortalanması amaçlanmaktadır (Dardeniz ve ark., 2001).

Çanakkale İlinin Asma Gen Kaynakları Potansiyeli

Genel olarak Çanakkale ilinin Lapseki-Umurbey yöresinde sofralık, İtepe yöresinde kanyaklık, Bayramiç yöresi ve Bozcaada'da ise hem sofralık hem de şarap ve kanyaklık üzüm çeşitlerinin yetiştiriciliği önem kazanmış bulunmaktadır (Dardeniz ve ark., 2001).

Bu bağ bölgelerimizde yetiştirilmekte olan başlıca üzüm çeşitleri Karasakız, Çavuş, Hafızali, Amasya, Cardinal, Erenköy beyazı, Beyaz Kozak, Yalova İncisi, Mandagözü, Ata sarısı, Alphonse Lavellée, Sıdalan, Vasilaki ve Karalahna gibi sofralık ve şaraplık-şıralık çeşitlerdir. İlimiz genelinde yaş üzüm üretiminin yaklaşık % 50'sini şaraplık çeşitler, şaraplık çeşitlerin yaklaşık % 80-85'ini ise sofralık şarabı yapımı yanında kaliteli kanyak üretimine de son derece elverişli olan Karasakız (Kuntra) üzüm çeşidimiz oluşturmaktadır (Dardeniz ve Güven, 2003). İlimizdeki çok önemli bir diğer çeşit ise Bozcaada Çavuşu üzüm çeşididir. Yaygın olarak Bozcaada'da yetiştirilmekte olan Bozcaada Çavuşu üzüm çeşidinin 1. kalitedeki salkımları hasat zamanı süresince her gün tahta kasaların içerisinde İstanbul Meyve ve Sebze Haliye kamyonlarla sevk edilmekte, diğer bölümü ise il merkezi ve diğer ilçelere gönderilmektedir (Dardeniz, 2002).

Çanakkale ilinde yabancı asma (*Vitis silvestris* Gmel.) tiplerine de rastlanılmaktadır (Anameriç, 1964). Çeşitli yabancı asma tipleri Gelibolu Yarımadası'nda, Kaz Dağları'nda ve Kepez Çayı vb. gibi özellikle dere kenarları ile sulak ve ormanlık alanlarda bulunmaktadır. Buradan, Anadolu'nun bir parçası olan Çanakkale ilinin de asmanın anavatanı (gen merkezi) olduğu sonucuna varılmaktadır. Bilindiği üzere, mevcut standart üzüm çeşitlerimiz yabancı asma tiplerinden on binlerce yıl süren doğal ve planlı seleksiyonlar sonucunda şimdiki durumlarına gelmişlerdir. Ülkemizin farklı bağ bölgelerinden yoğun uğraşlar sonucunda getirilerek T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu Müdürlüğü arazisine tesis edilen Milli Koleksiyon Bağları'ndaki

1200 civarındaki üzüm çeşidinden (Tangolar ve Ergenoğlu; 1996; Anonim, 1997/a) yaklaşık 75 tanesinin Çanakkale'den alınmış çeşitler olması, ilimizin üzüm çeşidi zenginliği açısından dikkat çekici bir durumdur.

Ancak, 40-50 yıl öncesine kadar yoğun olarak yetiştirilen bazı çeşitlerin günümüzdeki yetiştiriciliklerinin neredeyse tamamen ortadan kalkmış veya son derece sınırlanmış olduğu görülmektedir. Neredeyse tamamen ortadan kalkmış olan üzüm çeşitlerimizden sadece bazıları Saraylı, Lorca, Şam, Efenk, Koca Ali Şamı, Ağustos karası, Ak Lahna, Acı Kıran, Gümülcüne, Misket ve Şıralık vb. olarak adlandırılan çeşitlerdir. Pembe Gemre, Elhamra (Hönüsü), Tilki Kuyruğu, Siyah Kozak, Kara Dikenli, Ak Dikenli, Al Pehlivan, Beylerce, Kadın Parmağı, Yapıncak, İzmir Razakı vb. gibi üzüm çeşitlerinin ilimizdeki yetiştiricilikleri ise son derece sınırlanmıştır. Bütün bu çeşitlerin büyük bir kısmının orta mevsim çeşitleri olması dikkat çekicidir.

Bu üzüm çeşitlerimizden birçoğu, özelleştirilmiş olan Bayramiç İşletmesi'ndeki damızlık üzüm bağı parseli ile T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'ndeki Milli Koleksiyon Bağları'nda muhafaza altında bulunmaktadır. Standart üzüm çeşitlerimiz bu şekilde emniyet altına alınmış olmaları, bazı çeşitlerin yok olmalarının önlenerek ileride yapılacak olan ıslah çalışmalarında genetik materyal olarak kullanılmasına olanak sağlanması yönüyle son derece önemlidir. Örnek olarak vermek gerekirse; günümüzdeki yetiştiricilikleri neredeyse tamamen ortadan kalkmış veya son derece sınırlanmış olan çeşitlerimizden Lorca çeşidi külemeye son derece hassas, Kara Dikenli, Ak Dikenli, Al Pehlivan ve Elhamra çeşitleri oldukça geç (Ekim ortası), Ağustos Karası ve Misket çeşitleri oldukça erken (Ağustos başı) tarihlerde hasat olgunluğuna erişen, Misket, Kara Dikenli, Lorca ve Elhamra çeşitleri ise morfolojik erdışı görünümlü yalnızca fizyolojik dişi çiçek yapısına sahip olan üzüm çeşitlerimizdendir (Anameriç, 1964).

Bağcılığın İlimiz Ekonomisine Olan Katkıları

İlimiz genelinde hasat edilen üzümlerin bir bölümü özel sektöre verilmekte, bir bölümü yöre pazarlarında sofralık olarak satışa sunulmakta, bir kısmı ise evde pekmez yapımında değerlendirilmektedir. Şaraplık üzümlerin bir kısmı Bozcaada'da (4 adet) ve Geyikli'de bulunan (1 adet) özel şarap fabrikalarında işlenerek sofralık şarabı (sek şarap) yapımında kullanılmaktadır. Bozcaada'da bulunan 3 adet şarap fabrikası son yıllarda devlet tarafından desteklenerek modernize edilmişlerdir (Şeker ve ark., 2004). Şıralık üzümlerin bir miktarı ise Bayramiç-Külcüler köyünde 7 yıl önce kurulan ve şimdi Köy-Koop. Genel Müdürlüğü'ne kiralanarak pekmez yapımında değerlendirilmektedir. Bu

tesiste ön deneme olarak Eylül 2002 tarihinde Karasakız ve Sıdalan üzüm çeşitlerinden 18.5 ton dolayında pekmez üretilmiştir (Dardeniz ve Güven, 2003). Ancak, bu tesisin şarap fabrikasına dönüştürülmesi konusunda düşünceler bulunmaktadır. Çanakkale ilindeki yetiştiricilerin en büyük güvence olarak gördükleri kurum, şimdi özelleştirilmiş bulunan Çanakkale Tekel Şarap ve Kanyak Fabrikası'dır. Yıllara göre değişebilmekle birlikte, fabrika tarafından yetiştiricilerden her yıl 9-16 bin ton dolayında yaş Karasakız üzümü satın alınarak suma, kanyak ve brendi yapımında kullanılmıştır (Dardeniz ve Güven, 2003).

Tekel tarafından Karasakız üzüm çeşidinde belirlenen başfiyatlar kg başına 2000 yılında 112.500 TL, 2001 yılında 137.600 TL ve 2002 yılında ise 165.000 TL olmuştur. Bu artışlar 2001 yılında % 22, 2002 yılında % 20 gibi çok düşük oranlarda kalmıştır. 2003 yılındaki baş fiyatlar 213.000 TL'dir. Bu yıl ise eski Tekel Fabrikası Özelleştirme İdaresi Başkanlığı'ndan devralındıktan sonra baş alım fiyatları 225.000 TL olarak açıklanmıştır. Ancak bir çok üreticiden, açıklanmış olan bu baş fiyattan üzüm alımı yapılmayarak üzümler 180.000- 200.000 TL gibi daha düşük fiyatlardan işlem görmüştür. Merkezi Ankara'da bulunan Kavaklıdere Şarapçılık A.Ş. ve merkezi İzmir'de bulunan Sevilen Şarapçılık A.Ş. de, özellikle Bayramiç yöresinden Karasakız, Vasilaki ve Sıdalan üzüm çeşitlerinin alımını yapmışlardır. Yine bu yılki alım döneminde, Şarköy ve Mürefte yörelerinde faaliyet gösteren Marina vb. gibi bazı özel şarap fabrikalarının da İntepe yöresinden Karasakız üzümünü talep ettikleri belirlenmiştir. Ancak genel olarak açıklanan bütün fiyatlar oldukça düşük kalmaktadır. Bu yıl İntepe yöresinden alınan Karasakız üzümüne kg başına peşin 250.000 TL, vadeli olarak 275.000 TL baş fiyat teklif edilmiştir. Ancak peşin olarak verilmesi gereken tutarın bile oldukça gecikmeli bir şekilde ödendiği gözlemlenmektedir.

Bütün bu düşük fiyatlarla bağ üreticileri oldukça zor günler yaşamaktadır. 15-20 yıl önce 1 kg üzüm 4 kg buğdayın fiyatına eşitken, son yıllarda bu iki ürünün fiyatlarının aynı seviyeye geldiği görülmektedir. İl genelindeki Karasakız üzümü baş alım fiyatlarının önümüzdeki senelerde daha makul oranlarda arttırılmaması ve peşin ödemelerin hemen yapılamaması durumunda, bir çok üretici Karasakız bağlarını sökmeyi düşünmektedir.

İlimizde 2 yıl önce (2002 yılı) Cabernet Sauvignon ve Merlot üzüm çeşitleri gibi kalite şarap veren çeşitlerin fiyatları 1 Dolar (yaklaşık 1.500.000 TL) seviyesine kadar yükselmiştir. Bu seneki (2004 yılı) fiyatlar ise 1.000.000 TL civarında olmuştur. Şaraplık çeşitlerin yetiştirilme alanlarının bunları işleyecek tesislere göre aşırı bir oranda artması durumunda, üreticilerin ileriki yıllar için ekonomik yönden sıkıntılar yaşayabilecekleri göz önünde bulundurulmalıdır. Bununla birlikte, Avrupa Birliği ülkeleri için şaraplık üzüm çeşitlerindeki dekara verimin 600 kg ile sınırlandırılmış olduğu gerçeği de hatırlanmalıdır. Oysaki ilimizdeki bir çok çeşitten 1.5- 2 ton/dekar üzüm verimi elde edilebilmektedir.

İlimizdeki bağ yetiştiricileri özellikle orta mevsim sofralık çeşitlerden (10 Ağustos- 20 Eylül) yeterince ekonomik kazanç elde edememekten yakınmaktadırlar. Bu yıl, Bozcaada'da yoğun şekilde yetiştirilmekte olan meşhur Çavuş üzüm çeşidi dahi bağda ancak 300.000 TL'den alıcı bulabilmiştir. Bunun nedeni, Ağustos ayı başından itibaren Ege Bölgesi'nden getirilmeye başlanan Sultani ve Yuvarlak Çekirdeksiz üzüm çeşitlerinin ilimizde yetiştirilmekte olan orta mevsim çeşitlerinin pazar fiyatlarını düşürmesidir. Bununla birlikte, Ekim ayı'nın başlarından itibaren pazardaki yerlerini almaya başlayan Amasya, Pembe Gemre, Mandagözü, Erenköy beyazı, Elhamra (Hönüsü) ve Müşküle gibi orta geç ve son turfanda sofralık çeşitlerden yüksek verim alınabildiği gibi yüksek fiyatlar da elde edilebilmektedir. 2004 yılının Ekim ayı ortalarından itibaren yöre pazarlarında satışa sunulan çekirdekli beyaz sofralık çeşitler 1.000.000-1.250.000 TL, çekirdekli siyah sofralık çeşitler ise 1.500.000 TL' den alıcı bulabilmişlerdir. Soğuk hava depolarının da devreye sokulmasıyla, bu yüksek fiyatların Kasım-Aralık aylarında en az ikiye katlanacağı düşünülmeli ve yeni tesis bağlar için çeşit planlamasında son turfanda üzüm çeşitlerine öncelik verilmelidir.

Bununla birlikte dış ülkelere ihracat olanakları da araştırılmak zorundadır. Avrupa pazarlarında çok tanınan ve büyük talep görmekte olan Red Globe, Bonheur, Barlinka, Dan Ben Hannah, Dauphine, La Rochelle, Alphonse Lavellée, Cardinal, Italia ve çekirdeksiz çeşitlerden Autumn Royal, Rubby Seedless, Thampson Seedless, Crimson Seedless ve Superior Seedless vb. gibi sofralık üzüm çeşitlerinin yetiştiriciliğinin ilimizden yapılacak olan ihracat şansını da arttırabileceği ve bu yönüyle yöre bağcılarına avantajlar sağlayabileceği unutulmamalıdır (Uzun, 2004).

Çanakkale İli Bağcılığındaki Son Gelişmeler

Çanakkale Tekel Şarap ve Kanyak Fabrikası Karasakız üzümünü işleyerek suma, kanyak ve brendi haline getiren bir fabrikadır. Ancak bu kurum 2004 yılı içerisinde Nuro, Limak, Özaltın ve Türsab Ortak Girişim Gurubu tarafından Özelleştirme İdaresi Başkanlığı'ndan devralınmış ve faaliyetlerine yeniden başlamış bulunmaktadır.

İldeki üreticilerin asma fidanı ihtiyaçları bu zamana kadar T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Çanakkale Meyvecilik Üretim İstasyonu Müdürlüğü tarafından karşılanmıştır. Kurumun Bayramiç ve Umurbey'de iki adet işletmesi bulunmaktadır. Bu iki işletmede, yıllık ortalama 150.000 adet aşılı köklü ve 150.000-200.000 adet Amerikan asma fidanı üretimi yapılmaktadır. Ancak bu kurum da özelleştirme kapsamına alınarak kurumun en büyük işletmesi konumunda olan Bayramiç İşletmesi (597 dekar) bu yıl itibariyle Sun Fidan

A.Ş.'ne 10 yıllığına kiralanmış, yıllık kira bedeli ise 78 Milyar TL olarak belirlenmiştir. Umurbey İşletmesi'nin (300 dekar) ihalesi 2004 yılı içerisinde henüz gerçekleştirilememiş olup ihalenin 2005 yılı Mayıs ayına kadar tamamlanması planlanmaktadır.

Son yıllarda, şaraplık üzüm çeşitlerine olan talep ilimizde de giderek artmıştır. Çanakkale Ticaret Odası ile Avustralya'daki Pepper Tree Wine Şarapçılık Şirketi'nin ortak olarak hayata geçirmeyi hedefledikleri bağcık projesi kapsamında Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Cabernet Franc, Tempranillo, Verdelho, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Shiraz, Gewürthztraminer gibi şaraplık çeşitler ile Çanakkale ili sınırları içerisinde büyük bağlar oluşturulması ve elde edilen üzümlerin yine ilimizde yeni yapılacak olan tesislerde işlenmesi planlanmaktadır. Proje çerçevesinde bu yıl 200 dekar, gelecek yıl ise 1000 dekar'lık yeni bağ tesisi hedeflenmektedir. Bu projeye ÇOMÜ Ziraat Fakültesi de dahil edilmiştir.

Bozcaada'daki bağcılığın geliştirilmesi ve devamı için, yakın bir zamanda, Devletçe yürütülen Gökçeada-Bozcaada Kırsal Kalkınma ve İskan Projesi devreye sokulmuştur. Bozcaada Tarım İlçe Müdürlüğü'nce yürütülen bu proje kapsamında, yeni bağ tesis etmeyi planlayan bağcılara karşılıksız olarak asma fidanı, demir direk ve galvenizli tel verilmesi ve yaşlı bağların da yenilenmesi amaçlanmaktadır. 2000 yılından itibaren Bozcaada'da 131.4 dekar goble, 487.6 dekar da yüksek sistem bağ kurulmuştur. Ancak, 2003 yılında dağıtımı yapılması gereken bir kısım malzemenin dağıtımı ödenek yetersizliğinden henüz yapılamamıştır (Anonim, 2004). Yapılan teşviklere rağmen, adadaki arazilerin el değiştirmesi sonucu bağ alanlarının tahrip olması süreci maalesef devam etmektedir. SİT uygulaması nedeniyle yazlık konut yaptıramayanlar, 1500 m²'nin üzerindeki bağ arazilerini satın almak ve üzerine ev yaptırmak suretiyle bu yasağı delmektedir.

T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'ndeki Milli Koleksiyon Bağı'nda bulunan 1200 civarındaki üzüm çeşidi içerisinde ayrı yörelerden temin edilmiş, morfolojik yönünden farklılıklar sergileyen, sinonimleri de farklı olduğu için farklı olarak adlandırılan çeşitler bulunmaktadır. Ancak bunların bir kısmı muhtemelen aynı üzüm çeşitleri olabilirler. Böyle çeşitlerin tespit edilebilmesi ve çeşitlerin genetik farklılıklarının yanısıra akrabalık derecelerinin de belirlenebilmesi büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü'nde, çeşitlerin DNA parmak izleri (RAPD, AFLP ve minisatellitler gibi) ile değişik özelliklerinin saptanabilmesi amacıyla çalışmalara başlanması hedeflenmektedir.

KAYNAKÇA

- Anameriç, N.**, 1964. Çanakkale ve Üzümleri. Tarım Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Yayınları C-101. Dizerkonca Matbaası. İstanbul.
- Anonim**, 1997/a. Standart Üzüm Çeşitleri Kataloğu. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü. Mesleki Yayınlar Seri No: 15. Ankara.
- Anonim**, 1997/b. Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü. Türkiye İklim Kataloğu. DMİ Yayını. Ankara.
- Anonim**, 2004. Bozcaada'nın Tarımsal Yapısı. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Bozcaada Tarım İlçe Müdürlüğü. 2004 Yılı Tarımsal Raporu. Bozcaada.
- Anonymous**, 2003. Agricultural Primary Crops Production Databases. <http://apps.fao.org>.
- Dardeniz, A., Kaynaş, K., Ateş, F.**, 2001. Çanakkale İli Bağcılığının Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri. Bahçe Dergisi. Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Dergisi. Cilt: 30. Sayı: 1-2. s 25-35. Yalova.
- Dardeniz, A.**, 2002. Bozcaada Bağcılığının Mevcut Durumu Sorunları ve Bağcılığın Geliştirilmesine Yönelik Öneriler. Türk-Koop Ekin Dergisi. Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği Yayın Organı.Yıl 6. (20): 77-83. Ankara.
- Dardeniz, A., Güven, S.**, 2003. Karasakız Üzüm Çeşidinin Çanakkale Ekonomisindeki Yeri ve Önemi ile Başlıca Değerlendirilme Şekilleri. Türk-Koop Ekin Dergisi. Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği Yayın Organı.Yıl: 7 (26): 62-68. Ankara.
- Müftüoğlu, N. M., Demirer, T., Dardeniz, A.**, 2004. Nutrition Problems of Cardinal Grapes Grown in Çanakkale, Turkey. Pakistan Journal of Botany. 36 (3): 567-575.
- Şeker, M., Kaynaş, K., Kaynaş, N., Dardeniz, A.**, 2004. The Current Situation and Main Characteristics of Horticultural Crop Production in Troy Ancient City Region and Çanakkale. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Atatürk ve Çanakkale Savaşları Araştırma Merkezi. Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı. Sayı: 2: 241-255. Çanakkale.

Tangolar, S., Ergenoğlu, F., 1996. Çukurova Üniversitesi Bahçe Bitkileri Bölümü Araştırma Bağı Üzüm Çeşitleri Kataloğu. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yardımcı Ders Kitapları No: 29. Adana.

Uzun, İ., 2004. Dünya Sofralık Üzüm Ticareti ve İhracata Elverişli Sofralık Üzüm Çeşitleri. Hasad Aylık Gıda, Tarım ve Hayvancılık Dergisi. Yıl: 20 (231): 48-52.

GRAPEVINE GROWING, ITS ECONOMIC IMPORTANCE, POSSIBLE GENETIC RESOURCES, AND RECENT DEVELOPMENTS IN ÇANAKKALE

The Çanakkale province has had an ancient and traditional grapevine-growing culture for centuries. During the last decade, grapevine production has achieved important progress, in particular due to the efforts of the private sector in this region. This review will discuss the general characteristics of grapevine-growing in the Çanakkale region, possible genetic resources for grape improvement, its importance for the regional economy, and recent developments.

The grapevine (*Vitis vinifera* L.) is one of the oldest horticultural crops in Turkey and has been cultivated for thousands of years. Turkey has very rich grapevine genetic resources, both of wild and cultivated forms of vines with different characteristics, as Turkey is the origin of vines and viticulture. Turkey ranks 4th among the main grapevine producing countries in the world as regards quantity of vineyards, and 5th in consideration of raisin production. Archaeological excavations in Çanakkale have proved that grapevine growing dates back to 3500 – 4000 BC. However, the vineyards were damaged, mostly due to the phylloxera insect (*Daktulosphaira vitifoliae* Fitch.), especially on the plains of the region between 1930 and 1940. The vineyards were re-established by the attempts of regional state organizations. Presently, the total area of vineyards is estimated at 6,489 ha, total production is 53,500 tonnes, and the average yield is 790 kg/da in those vineyards in Çanakkale. The main vine producing locations in the regions are Bozcaada (for wine and raisin production), Lapseki (raisin production), İntepe (for cognac production), and Bayramiç (raisin, wine, and cognac production).

Grapevines are trained onto the trellis in a variety of ways depending on cultivar, growth habit, and vigour. The most common training systems are gobles with 3-4 arms in this region. However, high-wire training systems have begun to be used. The vineyards are not irrigated except for a few modern plantations.

Karacakız, Çavuş, Hafızali, Amasya, Cardinal, Erenköy beyazı, Beyaz Kozak, Yalova İncisi, Mandagözü, Ata sarısı, Alphonse Lavellée, Sıdalan, Vasilaki and *Karalahna* are the most important cultivars which are grown for raisin and wine production in this region. *Karacakız (Kumtra)* is the main grape cultivar for cognac production for its special flavour and different characteristics.

Çanakkale is one of the most ancient regions for grapevine production in Turkey. Çanakkale has very rich grapevine genetic resources both of wild and cultivated forms of vines with different characteristics, as Turkey is the origin of viticulture. According to grapevine selection studies, 75 different genotypes were collected from the Çanakkale region. All selected genotypes are currently conserved at the National Grapevine Collection in Tekirdağ and used for breeding studies.

Most of the production is sent to local and big markets for fresh consumption. The fresh raisins of the Çanakkale region are preferred at the biggest markets of Istanbul due to their highest quality characteristics. For wine production, there are 5 wineries, located on Bozcaada and at Geyikli. Additionally, there is a factory for cognac production in the city of Çanakkale. Grapevine growers have some difficulties related to the marketing of mid-season varieties. Late harvested varieties such as *Amasya*, *Pembe Gemre*, *Mandagözü*, *Erenköy Beyazı*, *Elhamra (Hönüsü)* and *Müşküle* are therefore very popular due to their higher marketing value.

Lastly, wine production has recorded some improvement in the region. Many well-known grapevine varieties, such as *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Grenache*, *Cabernet Franc*, *Tempranillo*, *Verdelho*, *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc*, *Semillon*, *Shiraz*, and *Gewürthztraminer*, have been introduced into the region within the framework of international projects.

THE PROBLEMS OF THE TURKISH WRITER

When you think of the history of the Turkish writer, you will find a long and interesting Campaign, and you will find that the Turkish writer has been struggling for a long time only to spread in English and other languages the works of the Turkish writer. The Turkish writer is not only a translator of the works of the Turkish writer, but also a translator of the works of the Turkish writer. The Turkish writer is not only a translator of the works of the Turkish writer, but also a translator of the works of the Turkish writer.

What is the problem of the Turkish writer? The Turkish writer is not only a translator of the works of the Turkish writer, but also a translator of the works of the Turkish writer. The Turkish writer is not only a translator of the works of the Turkish writer, but also a translator of the works of the Turkish writer.

The Turkish writer is not only a translator of the works of the Turkish writer, but also a translator of the works of the Turkish writer.

1. The need for a more systematic approach to the study of the Turkish writer.
2. The need for a more systematic approach to the study of the Turkish writer.
3. The need for a more systematic approach to the study of the Turkish writer.
4. The need for a more systematic approach to the study of the Turkish writer.

The Turkish writer is not only a translator of the works of the Turkish writer, but also a translator of the works of the Turkish writer.