

MÜREFTE ŞARAPHANELERİNİN MİMARİ ÖZELLİKLERİ VE KÜLTÜREL SÜREKLİLİK BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ (1)

Beste GÜZEL*, Burcu Selcen COŞKUN**

Alındı: 12.05.2024; **Son Metin:** 26.11.2025

Anahtar Sözcükler: Mürefte; şaraphane; kültürel süreklilik; kültürel peyzaj; endüstri mirası.

1. Bu makale, “Kültürel Süreklilik ve ‘Yer’in Önemi: Mürefte ve Şaraphaneleri” başlıklı yüksek lisans tez çalışması kapsamında ele alınan konular çerçevesinde oluşturulmuştur.

Bu makaleye konu olan yüksek lisans tezinin, MİM-AD (Mimarlık Kültürü ve Miras Araştırmaları Derneği) Yüksek Lisans Tezleri Sempozyumu’nda 10 Aralık 2022 tarihinde çevrimiçi bir oturumda sunumu yapılmıştır.

Bu makaleye konu olan yüksek lisans tezinden türetilen araştırma projesi, 2020-2022 arasında Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü tarafından desteklenmiş ve 12 Aralık 2025 tarihinde “Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projelerinde Süreç, Kazanımlar ve Deneyim Paylaşım Seminerleri” kapsamında İstanbul Resim ve Heykel Müzesi’nde sunumu yapılmıştır.

GİRİŞ

Tekirdağ iline bağlı sahil kıyısı bir yerleşim olan Mürefte, coğrafi konumu ve iklim özellikleri sayesinde her zaman önemli bir üretim merkezi olmuştur. Tarihte en önemli geçim kaynakları kiremit üretimi ve şarapçılık olan yerleşimde günümüzde kiremit üretimi ile ilgili herhangi bir iz yokken şarapçılık faaliyetleri halen devam etmektedir.

Günümüzde fiziki varlığını devam ettiren ve makaleye konu olan kültür varlığı niteliğindeki şaraphanelerin yapım tarihleri hakkında kesin bir bilgiye ulaşılamamaktadır. Alan çalışmalarından derlenen tespitler, yerel halkla görüşmeler ve geçmiş tarihli hava fotoğrafları değerlendirildiğinde çoğunluğunun 1923 öncesinde, geri kalanının 1957-1975 arasında inşa edildiği sonucuna varılmıştır. Mürefte’de günümüzde irili ufaklı tesisler halinde bulunan 57 adet şaraphanenin 32’si kültür varlığı niteliğindedir. Yalnızca sekizi işler durumdadır. Üretimin terkedildiği şaraphaneler âtil durumdadır.

Cumhuriyetin kuruluşundan 1990’lara kadar şarapçılık üretiminin devamlılığına katkı sağlayacak önemli girişimler olmuştur. Ancak 1990’ların sonuyla birlikte bu faaliyetler gerilemeye başlamış; 2000’lerle birlikte alkollü içeceklerle uygulanan yüksek vergiler sebebiyle pek çok şaraphane üretimini durdurmuş ve sektörden çekilmiştir. Üretimini sürdüren şarap markaları da dış pazarda kayda değer yer edinmemişlerdir.

Şarapçılık Mürefte’de ekonomik bir geçim kaynağı olmasının yanı sıra, sosyal dokuya da biçim veren bir olgudur. Şaraphanelerle direk ilişkileri olmasa da yerleşim sakinlerinin çoğu, yaz günlerinde komşularıyla bağ bozumuna gittiklerine dair anılarını canlı tutmaktadırlar.

Miras mekânları ancak bir parçası olduğu kültürün sürekliliğinin sağlanması ile korunmaktadır. Hipotezini bu yaklaşım üzerine temellendiren bu makale, Mürefte’de halen korunmakta olan tescilli 32

* Corresponding Author; Bursa Metropolitan Municipality, Bursa, TÜRKİYE.

** Department of Architectural Conservation and Restoration, Mimar Sinan Fine Art University, İstanbul, TÜRKİYE.

adet şaraphaneyi ele alacak; 2019-2021 arasında gerçekleştirilen alan çalışmalarında yazarlar tarafından 1/100 ölçeğinde rölevaleri hazırlanan bu yapıların mimari özelliklerini tespit edecek ve sosyoekonomik ve yapısal ölçekteki koruma sorunlarını irdeleyecektir. Sonuç kısmında koruma alanındaki güncel uluslararası rehber belgelerin ışığında yerleşimin kültürünün önemli bir bileşeni olan şarap üretim mekânlarının ve bu pratiğe özgü kadim bilginin geleceğe aktarılması için öneriler geliştirilecektir.

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE MÜREFTE'DE ŞARAP ÜRETİMİ

Marmara Denizi'nin kuzeybatısında yer alan Mürefte, Tekirdağ ilinin Şarköy ilçesine bağlı bir kıyı yerleşimidir. Tarihi M.Ö 1000'li yıllara dayanan yerleşim, Persler, Odrisler, Makedonlar, Romalılar, Osmanlılar gibi pek çok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Güney yamaçlarına denizden gelen ılık rüzgarlar, 650-700 m içerilere kadar bağcılık yapılabilmesine olanak sağlar. 17. Yüzyılda Evliya Çelebi, Tekirdağ'ı "cihan bağı" olarak nitelendirmiş ve bölgedeki bağların çokluğundan bahsetmiştir. Macar Prensi II Ferenc Rakoczi'nin yanında bulunan yazar Kelemen Mikes, 1720'de Tekirdağ'da kaleme aldığı mektubunda "... Sırtlarda o kadar çok bağ var ki, başka yerde ancak bir vilayette bu kadarı bulunur" sözlerini kullanmıştır (Özturgut, 1985; Çokona, 2016; Erhan, 2021).

Taşıt yollarının olmadığı dönemlerde şarap ticareti, amfora küpler içerisinde gemiler aracılığıyla yapıldığından şarap üretim merkezleri genellikle kıyı yerleşimlerinde kurulmuştur. Germidis (1976), 19. Yüzyılın sonu, 20. Yüzyılın başlarında Mürefte'nin, hemen hepsi kasabanın tersanesinde üretilen yaklaşık 300 tonluk tekneler ve yelkenlilerle deniz ticaretinin merkezi olduğunu belirtmiştir. Yapılan araştırmalarda bulunan amfora kalıntılarından bölgedeki şarapçılık faaliyetlerinin MS 5. yüzyılda Bizans İmparatorluğu'na kadar uzandığı düşünülebilir. Özellikle Roma İmparatorluğu başkentinin Roma'dan İstanbul'a taşındığı 330 yılında şarap üretiminde bir patlama yaşanmış ve Mürefte ve Hoşköy'ü içine alan bölgeye ismini veren Ganos'ta üretilen Ganitikos şarabı İstanbul'da bilinir hale gelmiştir. Mürefte'de şarapçılık faaliyetleri, 1923 nüfus mübadelesine kadar yerel halkın büyük çoğunluğunu oluşturan Rumlar tarafından yapılmıştır. Osmanlı Devleti'nde Müslümanlara şarap üretiminin yasaklanması ve gayrimüslimlerin ticarete aktif rol almaları sebebiyle şaraphaneler Rumlar tarafından işletilmektedir. Neyir Bey (1927)'in kitabına göre, 1900'lü yılların başında Mürefte'de yaklaşık 15 bin Rum Ortodoks ve 2 bin Türk Müslüman nüfus yaşamaktadır (2) (3). Arazi dağılımına bakıldığında; 46 bin dönüm üzüm bağı, 6 bin 800 dönüm incirlik, 25 bin dönüm ekili alan, 60 bin dönüm ormanlık alan ve bin dönüm mera bulunmaktadır. İpekçilik, kiremitçilik ve diğer endüstriler ile Mürefte, Trakya'nın refah seviyesi en yüksek yerleşimi haline gelmiştir (Özturgut, 1985; Yankı, 2010; Eldem, 2018).

1912 yılında Mürefte'de büyük bir deprem meydana gelmiş; merkezi Mürefte olan ve 7.4 şiddetindeki afeti takiben büyük bir yangın çıkmıştır. Bölgede ahşap yapıların birçoğu zarar görürken tek katlı kâğır şaraphaneler bu felaketlerden en az zarar ile kurtulan yapılardan olmuştur. Depremden kısa bir süre sonra başlayan ve yenilgi ile sonuçlanan Balkan Savaşı (1912-1913), bölgede yeni yıkımlar, açlık, çatışma ve göçe sebep olmuştur.

2. Neyir Bey'in, Cumhuriyet öncesi yıllarda Mürefte'de siyasetle ilişki kurmuş biri olduğu rivayet edilmektedir.

3. Kitabın basım tarihi 1927 olsa da içerisindeki bilgiler 1908/1909 yıllarını anlatmaktadır.

Bölgenin yapılaşmasını etkileyen önemli bir politik olay ise Kurtuluş Savaşı sonunda imzalanan Mudanya Mütarekesi'dir (1922). Bu anlaşma ile Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli geri alınmış; bu süreci takiben Yunanistan ile Türkiye arasında gerçekleşmesi planlanan nüfus mübadelesi 30 Ocak 1923'te "Türk ve Rum Ahâlinin Mübadelesine Dair Mukavelenâme" ve Protokolü'nün imzalanmasıyla resmîyet kazanmıştır. Mürefte'yi de derinden etkileyecek nüfus mübadelesi ile toplam yaklaşık 1.200.000 Rum, Yunanistan'a, 460.000 Müslüman Türk ise, Türkiye'ye zorunlu göçle gelmişlerdir. Mürefte ve çevresi, büyük oranda Rum nüfusun yaşadığı bir yerken mübadele ile sosyal yapısında çok önemli bir değişiklik yaşanmıştır (Demiraco, 2008; Erdal, 2014).

Mübadeleden sonra birçoğu sahipsiz kalan şaraphanelerin kimler tarafından sahiplenilip işletileceği çözülmesi gerekli bir mesele haline gelmiştir. 25 Temmuz 1927 senesinde Başbakanlık tarafından Mürefte'nin zirai ve ekonomik durumunu incelemek üzere ziraat müfettişi Hasan Tahsin görevlendirilmiştir. Hasan Tahsin'in hazırladığı 3 Ağustos 1927 tarihli rapor (Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi, 1927), Mürefte'nin bağcılık ve şarapçılık açısından iktisadi durumunu anlamak açısından önemlidir. Rapordaki bilgilere göre; deprem ve savaş senelerinden önce 40.000 dönüm olan bağlar 11.000 dönüme inmiştir. Ayrıca 1926'da kullanılır durumda olan şaraphanelerde 500.000 okka şarap imal edilerek İstanbul'a gönderilmiş olduğu da not edilmiştir. Raporda, Mürefte'de bu zamana kadar mevcut olan bağcılık ve şarapçılık kültürü sebebiyle imalathanelerin asırlık ürünler olduğuna ve bu imalathanelerin yok olması durumunda halkın maaş ve geçiminin bozulacağına vurgu vardır. Bu faaliyetlerinin hem kültürel hem de ekonomik önemine işaret edilmiştir (Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi, 1927).

Yapılan incelemeler sonrasında alınan kararlarla raporda bahsedilen şaraphanelerin bir kısmı Mürefte mübadilleri bir kısmı da Mürefte'nin asıl sakinleri tarafından işletilmeye devam etmiştir. Günümüzde yerleşimde yer alan şaraphanelerin birçoğu 1923 mübadelesi öncesine tarihlenen şaraphanelerdir (Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi, 1927).

Cumhuriyet Dönemi'nde Mürefte'de halen mevcut olan üzüm bağları ve şarap imalathanelerinin varlığı, 1931 yılında Tekel Şarap ve İçki Fabrikasının Tekirdağ'da kurulmasına önyak olmuştur (Erhan, 2021).

Türkiye'de şarapçılık konusunda yaşanan her gelişme Mürefte'nin şarap üretimini doğrudan etkilemiştir. Devlet teşvikiyle 1926 yılında Doluca ve 1929 yılında Kavaklıdere Şarap Üretim Tesisleri kurulmuş; 1928 yılında hükümet tarafından şarap üreticilerine teknik araç ve küçük ölçekli finansal destekler sağlanmıştır. Şarabın ekonomik katkısını arttırmak amacıyla devlet bursu ile Fransa'ya şarapçılık ve bağ kurma eğitimlerine uzmanlar gönderilmiştir. Bu uzmanların Türkiye topraklarında yetişmesi mümkün olan bazı üzüm cinslerini beraberinde getirdikleri bilinmektedir. Bunlardan *sémillon*, *cinsaut* ve *gamay*, Mürefte'ye de adapte edilmiştir. Kınalı yapıncak ve karalahana üzüm çeşitleri Mürefte'nin yerli şaraplık üzümleri olarak yetiştirilmeye devam etmiştir. Ayrıca Fransa'nın önemli bağ uzmanlarından Marcel Biron Türkiye'ye danışman olarak davet edilmiştir (Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi, 1938; Anlı; 2010; Güz, 2010; MacDonald, 2012; Acar, 2020).

1931 yılında TEKEL ve akabinde Ürgüp, Antep, Çanakkale, Şarköy ve Bor gibi yerleşimlerde TEKEL'e bağlı şarap üretim tesisleri kurulmuştur. TEKEL, bu yeni tesislerle şarap üretimine katkıda bulunurken



Resim 1. Mürefte’de sevkiyatların yapıldığı eski iskele (Mürefte Kültür Evi Arşivi)

aynı zamanda şarap ithalatı konusunda izin verme yetkisini elinde bulundurmıştır. Türkiye’deki tütün ve alkol piyasasını denetleme görevini üstlenmiştir. 1942 senesinde 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanunu yürürlüğe girmiştir. 1946’da yılında küresel şarap pazarında yer edinebilmek amacıyla Uluslararası Bağ ve Şarap Örgütü’ne üye olunmuştur (MacDonald, 2012).

1950’li yıllarda Mürefte’ye karayolu bağlantısının yapılması ile şarap ticaretini sağlayan iskele önemini yitirmiştir. 1960’lı yıllarda şişeleme şartı getirilene kadar Mürefte’de üretim yapan şaraphanelerin birçoğu “dökme şarap” yapmıştır. Üretilen şarap, şişeleme yapılmadan halk arasında “bomba” denilen 600-700 kiloluk ahşap fıçılara konarak Mürefte iskelesinde bekleyen sandallar aracılığıyla açıkta bekleyen gemilere ve gemiler aracılığıyla İstanbul’a taşınmıştır (**Resim 1**).

1960’lı yıllarda Mürefte şaraphanelerinde ahşap şarap fıçılarının yerini beton depolar almaya başlamıştır. 1965-67 yıllarına kadar hem ahşap fıçılarının hem de beton depoların birlikte kullanıldığı görülür. Beton depolar, şaraphanelerin kullanım alanlarını daraltmıştır. 1968-1970 yıllarında Mürefte’ye sürekli elektriğin gelmesi ile şarap üretim ekipmanları da değiştirilmeye başlanmıştır. İnsan gücüyle çalışan aletlerin bazılarına elektrikli motor monte edilmiştir.

2000’li yıllarda üretim aletleri daha da modernleşmiş ve fermantasyon ve dinlendirme için çelik şarap tankları kullanılmaya başlanmıştır. Fiziki olarak yetersiz kalmaya başlayan Mürefte şaraphaneleri, üretim ekipmanlarının da güncellenmesiyle iyice yetersiz kalmıştır.

2001 yılında 4619 sayılı kanun ile 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanunu’nda değişiklikler yapılmıştır. 2003 yılında TEKEL’in özelleştirilmesi ile devlet alkol üretiminden çekilmiş; TEKEL’in tüm denetim yetkileri Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurulu’na (TAPDK) devredilmiştir. 2003 yılından günümüze şarap üretimi ve dağıtımı yalnızca özel sektör tarafından yapılmaktadır. 2007 yılında Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkilerde Bandrollü Ürün İzleme Sistemi’ne geçilmiştir. 04/01/2012 tarihli 6683 sayılı TAPDK kurulu kararı ile bira hariç tüm alkollü içkilere cam ambalaj şartı getirilmiştir. 2017 yılında kanun hükmünde kararname ile TAPDK kapatılmış ve yetkileri Tarım ve Orman Bakanlığı Tütün ve Alkol Daire Başkanlığı’na devredilmiştir.

4. Kantarın askısı olarak kullanılmış olan metal elemanlara bugün de bazı şaraphanelerin giriş kapılarının üzerinde rastlanmaktadır.

Kronolojik bir anlatı içerisinde verilen tüm bu yasal düzenlemeler Mürefte'deki şarap üretimi faaliyetlerini de doğrudan etkilemiştir. Günden güne azalan şarap üretimi, günümüzde Mürefte'de yalnızca üç adet şarap üreticisi kalıncaya dek gerilemiştir. Şaraphanelerin birçoğu işlevsiz kalmış ve fiziki bozulmalar hızlanmıştır (Güz, 2010; Acar, 2020; Başbakanlık Mevzuatı Geliştirme ve Yayın Genel Müdürlüğü, 2001)

ŞARABIN ÜRETİM SÜRECİ

Üzümün şaraba dönüşme sürecini asmadaki üzümünden başlayarak ele almak süreci anlamak açısından önemlidir. Bu süreci üç temel aşamada incelemek mümkündür; üzümün yetiştirilmesi, hasadı ve şaraphaneye nakli, şaraphanede gerçekleşen üretim aşaması ve şarabın satışa sunulmasıdır.

Gelişen ve üzüm veren bağlar yaz sonu hasat edilir. Hasat işleminin yöntemi şarabın geleceğini etkilemektedir. Hasat, elle yapılabilirdi gibi makinelerle de yapılabilir. Elle yapılan hasatta böcekler ve fazla yapraklar ayrıldığından şarap üretiminde istenmeyen oksidasyon ve fermantasyona neden olan erken çürüme ve ezilme engellenmiş olur. Mürefte'de üzümler elle toplanmaktadır. Kasalara doldurulan üzümler bağ içerisinde eşekle, ana yolda traktörle taşınır (Karakuş, 2009; Çolakoğlu, 2021; Monosoff, 2021) (Resim 2).

Günümüzde artık uygulanmasa da üzümler kantar ile tartılmaktadır. Bağcı tarafından hasat edilen üzümler şaraphane sahibine satılır (4) (Resim 3).

Üzümler şaraphaneye getirildikten sonra şarabın üretimi başlar. Kırmızı şarap ve beyaz şarap üretimi arasındaki temel fark; kırmızı şarap üretiminde renk geçişinin önemli olması sebebiyle kabuklarıyla birlikte cibre fermantasyonuna (maserasyon) alınmasıdır. Beyaz şarap üretiminde ise bu aşama yoktur. Kırmızı şarap yapımında üzümün sapları ayrılarak taneler direkt ezme değirmenine (fulvar) düşer. Beyaz şarap yapımında ise hem saplar ayrılır hem de üzüm parçalanır ve parçalanmış üzümler direkt olarak pres makinesine gönderilir (Aktan ve Kalkan, 2000; Karakuş, 2009) (Resim 4) (Resim 5) (Resim 6).



Resim 2. Mursallı Köyü'nde bağbozumu (Beste Güzel, 2020).



Resim 3. Üzümlerin şaraphane önünde tartımı (Müreffe Kültür Evi Arşivi), solda ve Game Şaraphanesi önünde üzümlerin küfelerle tartıldığı 3 Ekim 1969 tarihli fotoğraf (Ahmet Canbaz Arşivi), sağda.



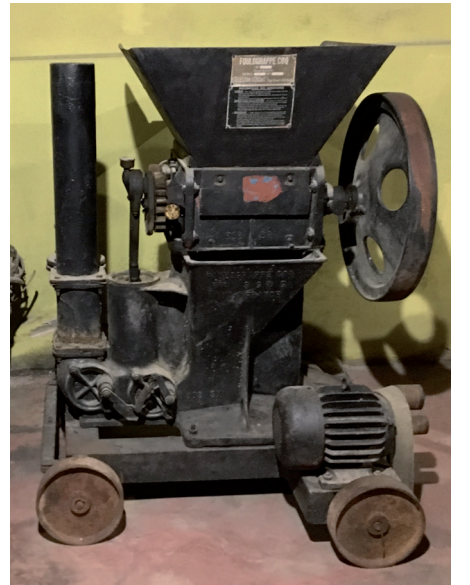
Cibre fermentasyonu aşamasında üzüm kabuklarının renk ve aroması şıraya geçer. Mayalanma sona erdiğinde cibre denen posalı kısım üste çıkar ve altta kalan şıra musluk yardımıyla çekilir. Çekilen şıra, pompa ve hortum yardımıyla fermentasyon tankına aktarılır. Şıranın çekilmesiyle aşağı inen cibre, tank kapağından tahliye edilir. Presleme sayısı şıranın, dolayısıyla şarabın renk, şeker ve tanen içerikleri bakımından kalitesini

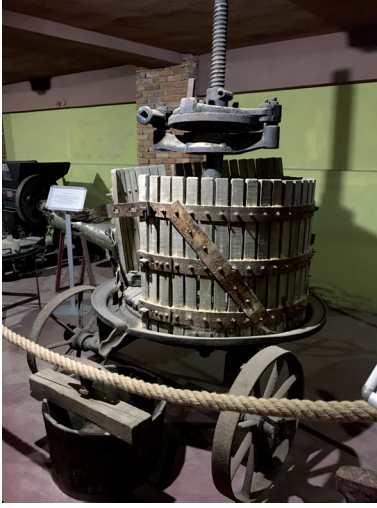


Resim 4. Üzümlerin sap ayırma makinesinde işleme alınması, 3 Ekim 1969 (Ahmet Canbaz Arşivi), solda ve Perçin Şarapçılık önünde sap ayırma ve ezme makinesine atılan kırmızı üzümler (Beste Güzel,2020), sağda.



Resim 5. Salkım Ayırma Makinesi ve Fulvar (Kutman Şarap Müzesi, 2020).





Resim 6. Kutman Şarap Müzesi'nde yer alan kapalı pres (Beste Güzel, 2020).

belirler. Presleme işleminden geriye kalan kabuklar, silindirin sonundan dışarı atılır. Ayrıştırılan üzüm sırası fermantasyon için tanklara gönderilir (Aktan ve Kalkan, 2000; Karakuş, 2009) (**Resim 7**).

Fermantasyon, şıranın şaraba dönüşmesi aşamasıdır. 10 ile 30 gün arasında devam eden işlemde şıranın içindeki şeker, şeker mayaları tarafından alkole dönüştürülür. Fermantasyon için karanlık, serin ve hava sirkülasyonunun sağlandığı bir ortam tercih edilmelidir. Fermantasyonunu tamamlayan şarap, dinlendirme tanklarına alınır. Dinlendirme için serin ve loş bir ortam tercih edilir. Bu aşamada büyük tanklarda eskime daha yavaş ilerlediğinden küçük meşe fıçılar daha çok tercih edilir. İçerisindeki partiküller sebebiyle bulanık bir görünüme sahip olan şarap, durultma ve filtrasyon işlemlerinden sonra şişelemeye hazırdır. Günümüzde şişe dolum makineleri kullanılmaktadır. Şişeleme üretilen tesisinin içerisinde gerçekleşmesi önemlidir (Aktan ve Kalkan, 2000; Karakuş, 2009).

MÜREFTE ŞARAPHANELERİNİN MİMARİ ÖZELLİKLERİ

Mürefte'de geçmişten günümüze devam eden şarap üretimi faaliyetleri yerel bir üretim kültürüdür. Yerel üretimler bölge sakinleri için ortak yaşam kültürünün bir parçasıdır. Üretimin başlangıcı olan hammaddenin temininden, üretimin gerçekleşip depolanması ve satışına kadarki süreç hizmet eden mimari mekânlar, usta-çırak ilişkisiyle birlikte yaşayan üretim kültürünün vücut bulduğu mekânlardır (Kıraç, 2010).

Yapılan alan çalışmaları, sözlü görüşmeler ve arşiv araştırmaları sonucunda birçoğunun 1923 nüfus mübadelesi öncesinden kaldığı tespit edilen 28 adet kültür varlığı niteliğinde şaraphane tespit edilmiştir. Bu şaraphaneler güncel ada ve parsel bilgilerine göre sınıflandırıldığında 32 adet şaraphaneye karşılık gelmektedir. Şaraphanelerin 15'i tescilli olup yapılan alan çalışmaları sonucunda 17'sinin de tescile önerilebilecek nitelikte olduğu tespit edilmiştir. (**Tablo 1**).

Mürefte'nin eski şarap üreticilerinden Kutman Şarapçılık'ın sahibi Adnan Kutman (2019) ile gerçekleştirilen görüşmede Adnan Bey mevcut şaraphanelerin yapım tarihleri, işletenleri, yok olmuş olanların yerleri ve yıkım tarihleri gibi hatırladığı bazı bilgileri paylaşmıştır. Bunun ötesinde, işlevini devam ettiren ve ettirmeyen şaraphane sahipleriyle görüşülmüş ve eski fotoğraflar incelenmiştir. Şaraphanelerin yapım ve yıkım tarihlerini anlayabilmek için Harita Genel Müdürlüğü'nden eski hava fotoğraflarına; Edirne Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu arşivinden kurul kararları

Resim 7. Ahşap fıçılar (Kutman Şarap Müzesi), solda ve Kutman Şaraphanesi'nde yer alan beton şarap depoları (Beste Güzel, 2022), sağda.





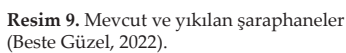
Resim 8. Mürefte ve şaraphaneleri
(MapSurvey Harita Müh. Tic. Ltd. Şti, 2021).

KÜLTÜR VARLIĞI NİTELİĞİNDE OLAN ŞARAPHANELER (32 Adet)	TESCİLLİ (15 Adet)	AKTİF (3 Adet)	PASİF (11 Adet)
		KUTMAN ŞARAPÇILIK (273/6, 279/36, 279/37, 280/1)	KARACA ŞARAPÇILIK (245/2) AYTAÇ ŞARAPÇILIK (246/10) BAĞCI ŞARAPÇILIK (258/5) UYGAR ŞARAPÇILIK (270/4) ORAL ŞARAPÇILIK (273/21) KUTMAN ŞARAPÇILIK (274/6, 274/7) SEVİLEN ŞARAPÇILIK (279/32) GAME ŞARAPÇILIK (279/38) 249/4, 269/9
	TESCİLE ÖNERİLEN (17 Adet)	AKTİF (4 Adet)	PASİF (14 Adet)
		AKER ŞARAPÇILIK (227/4, 227/5) PERÇİN ŞARAPÇILIK (249/12)	DOLUCA ŞARAPÇILIK (188/5) HASTÜRK ŞARAPÇILIK (206/1, 206/18) KARACA ŞARAPÇILIK (234/4) TUNA ŞARAPÇILIK (207/6) 196/23, 219/4, 247/9, 248/6, 266/17, 266/18, 269/12, 269/13, 279/39

Tablo 1. Mürefte’de bulunan tüm şaraphaneler (Beste Güzel, 2022).

ve tescil fişlerine ulaşılmıştır. Alanda yapılan mimari tespitler ile temin edilen tüm verilerin karşılaştırılmasıyla 28 adet şaraphanenin çoğunun 19. Yüzyıl ve 1923 nüfus mübadelesi öncesine tarihlendiği; geri kalanın 1957-1975 yılları arasında inşa edildiği anlaşılmış; yapıların çoğunun 1990’lar sonu 2000’ler başında işlevsiz kalarak yıkıldığı izlenmiştir (**Resim 9**) (**Tablo 2**).

Üretilen şarapların ahşap fıçılar ile Mürefte iskelesine taşınarak ticaretinin yapılmış olmasına bağlı olarak şaraphanelerin çoğu sahil kesiminde yer alır. Şaraphanelerin denizden gelen rüzgâr sayesinde şarabın fermantasyonunda istenen serin ortamı korumaları da yerleşimleri için önemli bir unsurdur.

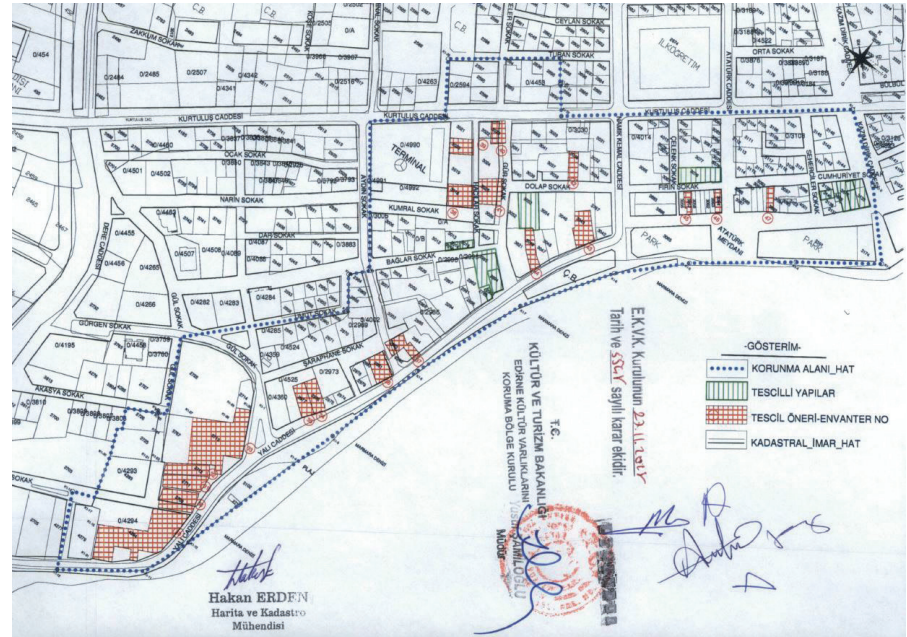


5. Bu şaraphane üreticileri; Kutman Şarapçılık, Aker Şarapçılık ve Perçin Şarapçılık'tır.

			
SEVİLEN ŞARAPÇILIK (279 ada 32 parsel)		KUTMAN ŞARAPÇILIK (279 ada 36 parsel ve 37 parsel, 280 ada 1 parsel)	
			
----- (27 ada 39 parsel)		----- (266 ada 17 parsel ve 18 parsel)	
			
ORAL ŞARAPÇILIK (273 ada 21 parsel)		KUTMAN ŞARAPÇILIK (273 ada 6 parsel)	
			
----- (269 ada 9 parsel)		----- (269 ada 12 parsel)	
			
----- (269 ada 13 parsel)		UYGAR ŞARAPÇILIK (270 ada 4 parsel)	
			
KARACA ŞARAPÇILIK (245 ada 2 parsel)		AYTAÇ ŞARAPÇILIK (246 ada 10 parsel)	
			
----- (247 ada 9 parsel)		----- (248 ada 6 parsel)	
			
----- (249 ada 4 parsel)		PERÇİN ŞARAPÇILIK (249 ada 12 parsel)	
			
KARACA ŞARAPÇILIK (234 ada 4 parsel)		HASTÜRK ŞARAPÇILIK (206ada 1 parsel ve 18 parsel)	
			
----- (219 ada 4 parsel)		----- (196 ada 23 parsel)	
			
DOLUCA ŞARAPÇILIK (188 ada 5 parsel)		BAĞCI ŞARAPÇILIK (258 ada 5 parsel)	



Tablo 2. Mürefte'nin şaraphaneleri tablosu
(Beste Güzel, 2022).



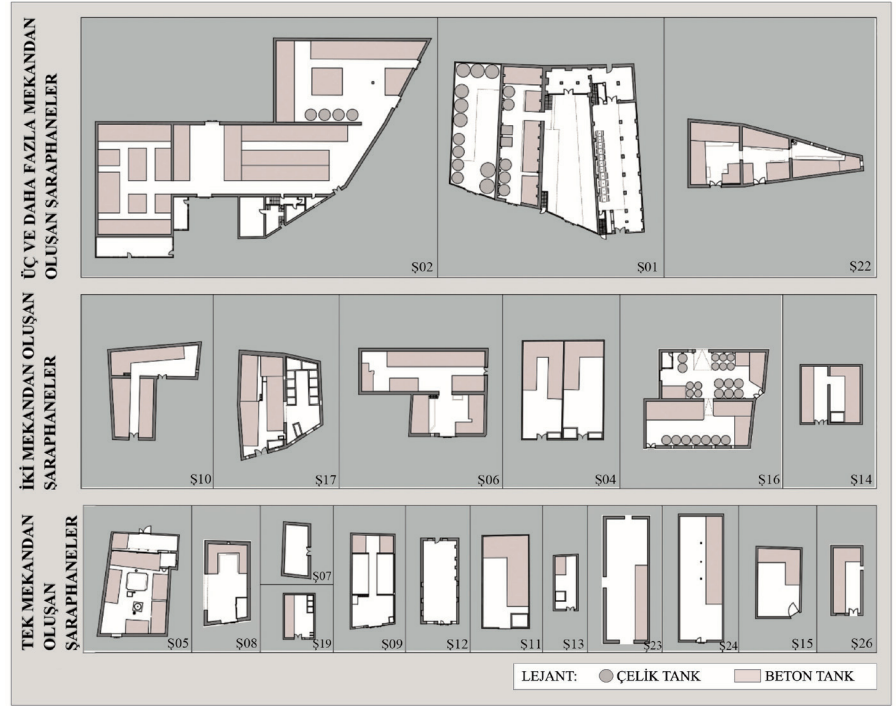
Resim 10. 27.11.2018 tarih ve 5548 sayılı karar doğrultusunda belirlenen koruma alanı (Edirne KVKBK Müdürlüğü Arşivi).

Dinlendirme tanklarına gelene kadar üzümün saplarının ayrılması, ezilmesi ve preslenmesi aşamaları şaraphanelerin önlerindeki açık alanlarda veya orta alanlarında gerçekleştirilir (**Resim 11**).

Mürefte'deki şaraphanelerin özgün mekânsal özelliklerinin değişimine sebep olan bazı dönemler yaşanmıştır. 1960'lı yıllarda ahşap fiçilerden beton depolara, 2000'li yıllarda ise çelik tanklara geçilmiştir (**Resim 12**). Diğer bir etken ise üretim ekipmanlarının değişmesidir. 1900'lü yılların sonu, 2000'li yılların başında teknolojik gelişmelere paralel olarak üretim ekipmanları tamamen değişmiştir. Tüm bu değişimler küçük ölçekli şaraphanelerin mekânsal olarak yetersiz kalmasına sebep olmuştur. Günümüzde üretimine devam eden şaraphanelerde ise mekânsal olarak değişimler yapılmış veya ek yapılar inşa edilmiştir (**Resim 13**).

Şaraphanelerde fermantasyon için bazı mekânsal gereklilikler bulunur. Bunlardan biri mekânın serin ve karanlık olmasıdır. İyi bir fermantasyon sağlanması ve kaliteli şarabın üretilmesi için düşük sıcaklık gereklidir. Şaraphane 14-18 derece arasında bir sıcaklıkta olmalıdır. Kalın kâgir

Tablo 3. Müreffe'teki şaraphanelerin plan krokileri ve şarap depolarının konumlanışı (Beste Güzel, 2022).



Resim 11. Kutman Şaraphanesi (\$2) önünde bekleyen sap ayırma ve ezme makinesi (Beste Güzel, 2022).

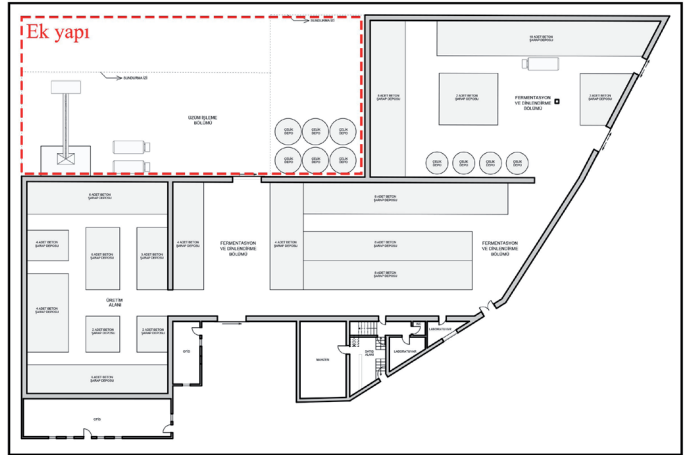


duvarlar, ortamı serin tutmak açısından faydalıdır. Ayrıca hem ortamın serinliğinin sağlanması hem de fermantasyon sırasında açığa çıkan karbondioksit gazının ortamdaki tahliye edilebilmesi için hava sirkülasyonunun iyi yönetilmesi gerekir. Bu sebeple hem iç hem de dış duvarlarda rüzgârı geçiren pencere boşlukları bulunmaktadır (**Resim 14**). Fermantasyonda ışık istenmeyen bir faktör olduğundan pencereler işleve yönelik olarak küçük boyutlardadır (**Resim 15**).

Şaraphanelerin işleve yönelik mimari özelliklerinden biri de kapı boşluklarının üretim esnasında kullanılan makine ve fiçilerin içeriye girip çıkmasına ve üretilen şarabın transferine olanak sağlayacak şekilde



Resim 12. 1960'lı yıllar Bağcı Şaraphanesi'nde ahşap fıçı (Müge Bağcı Arşivi, 2019), solda ve Sevilen Şaraphanesi'nde beton depolar (Beste Güzel, 2019), sağda.

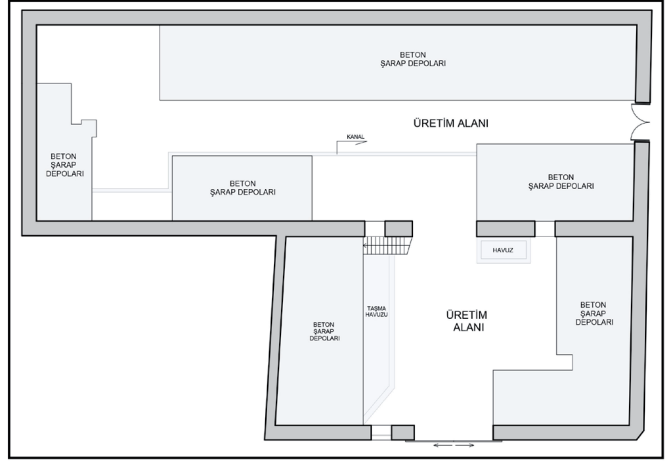


Resim 13. Sevilen Şaraphanesi'ne (Ş1) eklenen niteliksiz sundurma ve burada kullanılan pres makineleri , üstte ve Sevilen Şaraphanesi (Ş1) rölöve krokisi (Beste Güzel, 2022), altta.

büyük olmasıdır. Genişlikleri 180 cm ile 360 cm arasında, 4 m'ye kadar farklı yüksekliklerde kapılar bulunmaktadır. İnsan giriş çıkışı için günlük kullanıma yönelik 90x200 cm ölçülerinde, büyük kapının içerisine yerleştirilmiş bir kapıyı da içerir. Kullanım rahatlığı için kapılarda eşik bulunmaz.

Mürefte şaraphanelerinin tamamında ahşap asma çatı sistemi kullanılmıştır. Bu sistemin kullanılmasının sebebi, şaraphanelerde tek mekânda geçilen açıklığın fazla olmasıdır. Alan çalışmalarında yapılan tespitlerde çatının tek makasta örttüğü en geniş açıklığın 13,58 m olduğu görülmüştür. Ancak burada çatı makaslarının oturduğu ahşap bir dikme kullanılmıştır. Herhangi bir taşıyıcı eleman kullanılmadan asma sistem ile geçilen en geniş açıklık 9,30 m, en dar açıklık ise 4,72 m'dir.

Şarap üretimi esnasında, aktarım işlemlerinde ve üretim aletlerinin temizlenmesi işlemlerinde bol su kullanılır ve şaraplı sular yerlere dökülür. Dökülen şaraplı sularda sirke mayalarının ürememesi için su birikintileri hızlıca tahliye edilmelidir. Bu sebeple zeminde, suların dış mekâna akıtılmasını sağlayan kanallar bulunmaktadır. Mürefte'deki şaraphanelerin



Resim 14. Ş6 Şaraphanesinde iki mekân arasındaki geçiş ve hava sirkülasyonunu sağlayan pencere boşlukları (Beste Güzel, 2020), solda ve mekânlar arasındaki ilişkiyi gösteren kroki (Beste Güzel, 2022), sağda.

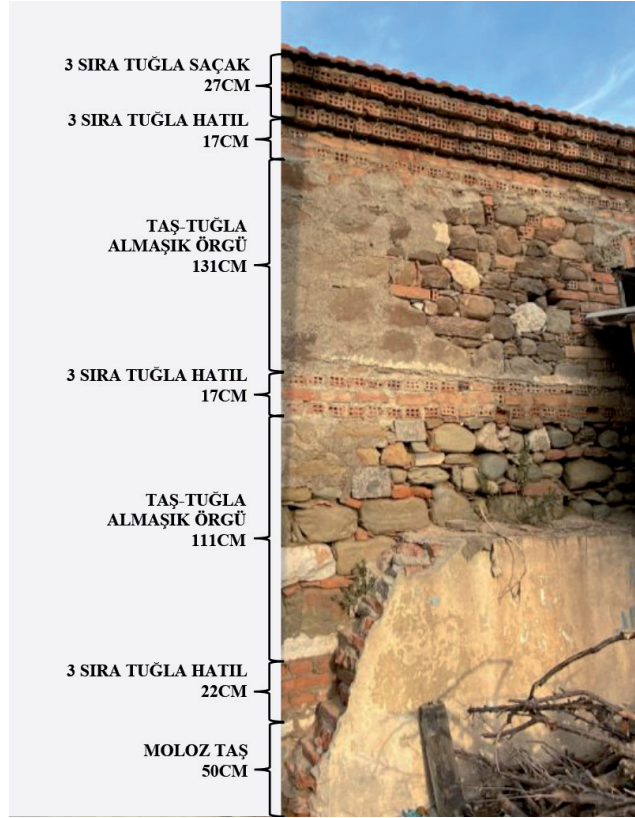


Resim 15. Ş6 şaraphanesindeki pencereler (Beste Güzel, 2021).

birçoğunda bu kanallar vardır. Kanal kapıda son bulur ve suyu dışarıya tahliye eder (Aktan ve Kalkan, 2000).

Şarap üretiminin son aşamasında şişeleme işlemi gelir. Mürefte şaraphanelerinin özgün kullanımında şişeleme işlemi için ayrı bir bölüm organize edilmemiştir. Nitekim 1960 yılına kadar şaraplar şişeleme yapılmadan dökme şarap olarak satışı yapılmıştır. 1960'lı yıllarda şişeleme şartı gelince bazı şaraphanelere şişe yıkama havuzları yapılmıştır. Yasal düzenlemeler ile aynı şişenin tekrar kullanımı yasaklandığında bu havuzlar işlevsiz kalmıştır. Mürefte'deki şaraphaneler döneminin üretim ihtiyaçlarına cevap verecek şekilde inşa edilmiştir. Yapılan alan çalışmalarında şaraphanelerden birinin, yalnızca şişeleme için kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu şaraphaneye halk arasında imlahane denmiştir.

Şaraphanelerin taşıyıcı sistem ve malzeme özellikleri incelendiğinde; beden duvarlarının tuğla hatıllı moloz taş duvarlar olduğu görülür. Duvarlar üç sıra tuğladan oluşan dar bir saçak ile sonlanmaktadır (**Resim 16**). Bağlayıcı malzeme olarak kireç harcı kullanılmıştır. Sıvalı örneklerde boşlukların etrafında tuğla örgüden söve yapılmış ve boşluklar kemerle geçilmiştir (**Resim 17**). Çatı, beden duvarları üzerine oturtulmuştur. Beşik çatılı örneklerde tuğla örgülü üçgen bir alınlık yapılmıştır. Daha geç dönemli



Resim 16. Duvar örgüsü (Beste Güzel, 2021).



Resim 17. Pencere etrafındaki tuğla örgüsüne bir örnek (Beste Güzel, 2021).

birkaç şaraphanede kâgır duvarların tuğla ile örüldüğü görülmüştür. Bu duvarlar saçak seviyesinde betonarme hatıl ile sonlandırılmıştır.

Şaraphanelerin en özgün mimari elemanları ahşap çatı makaslarıdır. İşlevini yitiren ve terk edilmiş şaraphanelerden bazılarının çatılarında çökmeler ve malzeme kayıpları gözlemlense de şaraphanelerin birçoğunda çatı makasları özgün bir şekilde kalmıştır (**Resim 18**) (**Resim 19**). Çatı tipleri incelendiğinde; beşik çatı, dört yöne eğimli kırma çatı ve bir tarafı kalkan duvarlı üç yöne eğimli kırma çatı olmak üzere farklı tiplerle karşılaşılır. Özgün çatı örtü malzemesi olarak alaturka kiremit kullanılmıştır. Ancak zaman içinde yapılan onarımlarda bazı şaraphanelerde alaturka kiremitler kaldırılarak yerine güncel Marsilya kiremidi ya da galvaniz sac kullanılmıştır.



Resim 18. Çatı örtüsü özgün durumda olan bir şaraphanenin kuşbakışı görünüşü (MapSurvey Harita Müh. Tic. Ltd. Şti, 2021).



Resim 19. Sevilen Şaraphanesi'nin (Ş1) asma çatısı (Beste Güzel, 2019).

Beşik çatı ile örtülü şaraphanelerde kalkan duvarlarda tepe pencereleri bulunur (**Resim 20**). Birçoğu düz atkılı olmakla birlikte dönemsel farklılıklar sebebiyle kemerli örnekler de bulunmaktadır. Malzeme olarak ahşap kullanılmıştır. Doğramalar genellikle çift kanatlı açılır niteliktedir. Tepe pencereleri ise çok bölmeli olup bir ya da iki kanadı açılır özelliktedir. Doğramaların dış kısmında demir parmaklık bulunmaktadır. Ancak bunların pencerelerin özgün halinde var olup olmadığı konusunda kesin bir bilgiye ulaşılamamıştır. Şaraphanelerin yalnızca ikisinde metal kepenk kullanılmıştır. Bu kepenkler içeri açılmakta ve dış cephelerinde demir parmaklık bulunmaktadır.



Resim 20. Oral şaraphanesinin (Ş5) ön cephesinde alınlıkta bulunan tepe pencereleri (Beste Güzel, 2021).



Resim 21. Eski fotoğraflarda kapı ve pencere doğramaları (Ahmet Canbaz Arşivi; Yalçın, 1987).

Kapıların bir kısmı düz atkılı, bir kısmı ise kemerlidir. Üst kısmında ışıklık amaçlı, ahşap doğramalı pencereler bulunur. Bu pencerelerin genellikle dış kısmında gridal ya da ışınsal demir parmaklıklar bulunur. Kapılar, açılış tiplerine göre sürme kapı ya da çift kanat açılır kapı olarak çeşitlenmektedir. Sadece bir örnekte katlanır kapı bulunmaktadır. Malzeme olarak ahşap ya da metal kullanılmıştır. Çift kanatlı açılır kapılarda ahşap kasa kullanılırken sürme kapılarda kasa kullanılmamıştır. Katlanır kapının tek örneği olan Bağcı Şaraphanesi'nin (Ş22) metal kapısının etrafında küfeki taşından söve yapılmıştır.

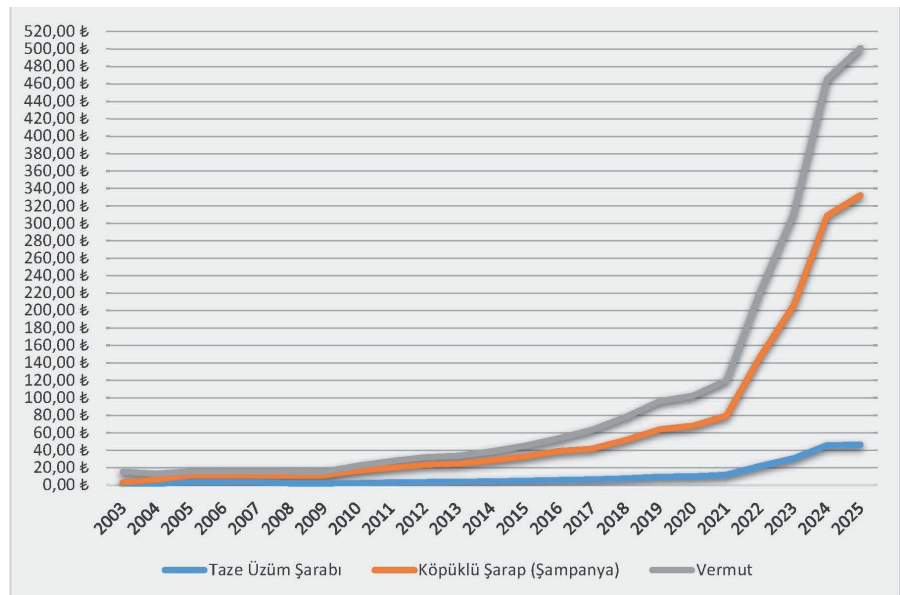
MÜREFTE ŞARAPHANELERİNİN KORUMA SORUNLARI

Şaraphanelerinin yaşatılması meselesi birçok bileşeni bir arada barındıran bütüncül bir konudur. Şarap üretimi, bağlarda başlayan ve şaraphanelerde son bulan bir süreçtir. Bu süreç tamamlandıktan sonra şarap tüketici ile buluşmaktadır. İşleyen bu sürecin herhangi bir noktasında meydana gelen aksama, üretimin terkedilmesine, şaraphanelerin kültürel miras değerlerinin kaybolmasına ve yerel halkın parçası olduğu üretim kültürünün zarar görmesine sebep olmaktadır. Miras değerlerinin

korunması ve yaşatılmasında rol oynayan etkenler sosyal, ekonomik, yasal ve yönetsel olarak ele alınmalıdır.

Kapanan şaraphanelerin sahipleriyle yapılan görüşmelerde bu sonu hazırlayan sebep şarap üretiminin eskisi kadar kar getirmemesi olarak öne sürülmüştür. Özel Tüketim Vergilerinin artışı ve yönetmeliklerdeki değişiklikler Türkiye’de şarap üretimini günden güne zorlaştırmıştır. ÖTV’nin yıllar içindeki değişimi konusunda Gelir İdaresi Başkanlığı’ndan elde edilen bilgiler bir çizelgede aktarılmıştır (**Tablo 4**). Bu çizelge ve çizelgeyi oluşturmaya yardımcı veriler incelendiğinde; 2005 yılında ÖTV miktarının bir önceki senenin aynı dönemine göre 2 katına çıktığı, 2005 ve 2009 yılları arasında vergi miktarının sabit bir değerde seyrettiği, 2009 yılından 2021 yılına kadar artış gösteren verginin 2022 yılında 2 katına çıktığı, 2022 yılından 2024 yılına kadar her yıl bir önceki senenin vergi miktarının 1,5 katına çıktığı görülmektedir. Köpüklü şarap ve vermut şarabından alınan vergi miktarının taze üzüm şarabından alınana göre çok daha fazla arttığı görülmektedir. 15 Mart 2025’te yürürlüğe giren ÖTV miktarları litre başına, taze üzüm şarabı için; 46,14 TL, köpüklü şarap için 332,06 TL, vermut şarabı için 501,16 TL’dir. Bu konu hakkında şaraphane sahipleri ile görüşüldüğünde, eskiden köpüklü şarap ve vermut şarabını fazlaca üretebildiklerini ancak günümüzde toplam üretim miktarlarında çok az yer verebildiklerini ifade etmişlerdir.

Vergiler haricinde dile getirilen diğer bir konu ise reklam ve tanıtım yasaklarıdır. 11.01.2001 tarihinde 4619 sayılı kanun ile 4250 sayılı İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanununda yapılan değişiklikle; alkol, bira ve şarap dahil her çeşit alkollü içkinin kamu yayın araçlarıyla reklamının yapılması yasaklanmıştır. Şarap üreticileri, reklam yasakları sebebiyle ürünlerini tanıtamadıklarını ayrıca üretim tesislerine bağlı satış ofislerinde de şarap tadımı gerçekleştiremediklerini dolayısıyla şarap satın alacak müşterilerinin tadım yapmadan almaları gerektiğini ifade etmişlerdir. Öte yandan, üreticiler artık gerçekleşmeyen yurtiçi şarap fuarlarından özlemle bahsetmişlerdir. Bu tip etkinlikler şarapların tanıtımı ve satışı için teşvik edici faaliyetlerdir.



Tablo 4. 2003 ve 2025 arasında şaraptan litre başına alınan ÖTV miktarının değişim grafiği (Gelir İdaresi –Başkanlığı, 2025)

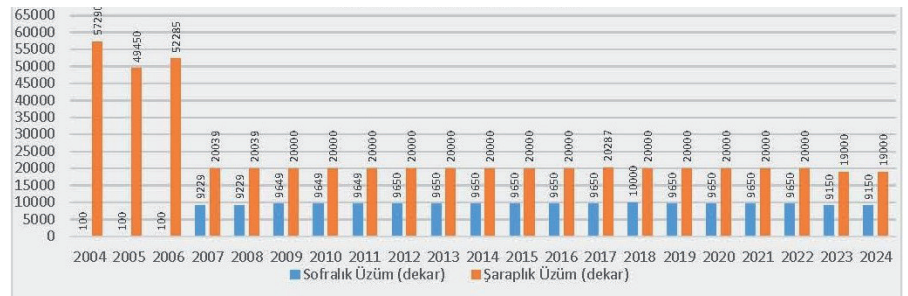
Şarap üretim tesislerinde bulunması gerekli teknik ve fiziki şartlar ile hijyen kuralları konusunda elbette ki yasal düzenlemeler gereklidir. Ancak üretimin terkedilmemesi için mevcut tesislerin şartlarının iyileştirilmesine yönelik teşvik edici kanuni düzenlemeler gereklidir. Şarap üretimindeki maliyet artışı ve vergi zamları göz önüne alınırsa özellikle küçük işletmelerin ayakta kalabilmeleri mümkün değildir.

Şaraphaneler endüstri mirasına konu yapılardır. Endüstri yapılarının yaşatılması için üretimin devamlılığı esastır. Mürefte şaraphaneleri, çevresindeki bağlarla birlikte kültürel peyzaj alanlarıdır. Bütüncül koruma yaklaşımına göre mimari yapılar, çevresi ile birlikte ele alınmalı ve kültürel peyzajı içerisinde değerlendirilmelidir. Mürefte çevresindeki bağ alanları da günden güne azalmaktadır. Çiftçiler bağlarını sökmeye ve başka ürünler ekmeye başlamıştır.

Türkiye asmanın anavatanı ülkelerden biridir. Trakya, Türkiye bağcılığı ve şarapçılığında önemli bir yere sahiptir. Ancak bu kültür günümüzde tehlike altındadır. Trakya bağcılığında önemli bir yeri olan Mürefte'nin de içerisinde bulunduğu Şarköy ilçesindeki bağ alanlarının yıldan yıla değişimini gözlemlemek için TÜİK verileri ile bir çizelge hazırlanmıştır (Tablo 5).

Tablodan Şarköy'deki bağların büyük kısmının 2006 yılı itibarıyla söküldüğü; şaraplık üzüm üretiminin yarısından da daha aza indiği görülmektedir. 2006 yılındaki bu değişimde, 2003 yılında TEKEL'in özelleştirilmesi ve devletin şarap üretiminden çekilmesinin etkisi olduğu düşünülmektedir. Nitekim bağcılar ile yapılan sözlü görüşmelerde, devlet garantisi sağladığı için TEKEL'in, üzümlerini satmak konusunda bağcılar tarafından tercih edildiği, özel sektörün fiyatları istediği gibi yükseltmediği ifade edilmiştir.

Konuya akademik yaklaşan kişiler, günümüzde dünya genelinde şaraplık üzümü yetiştirip satarak para kazanma gibi bir anlayışın olmadığı, şaraplık üzümü üreten kişinin aynı zamanda şarabı da yaptığını ifade etmektedirler. Geçmişte olan ve halen kısmen süregelen çiftçinin üzümlerini şaraphaneye sattığı sistemin Türkiye'de TEKEL kaynaklı olduğu, ancak doğru olanın bağların ve şaraphanenin aynı yerde olduğu butik şarapçılık ya da şato tipi şarapçılık denilen sistem olduğu belirtilmiştir. Bunun sebebi olarak kalite anlamında hem bir aile yapısı olduğundan bu sayede gelenek şekline dönüştüğünden hem de daha küçük ve kontrollü bir alanda, daha kaliteli üzüm yetiştiğinden bahsedilmiştir. Ancak bunun sonucu olarak dünyada şato tipi ya da butik şarapçılık denen sistemin yaygınlaşmasıyla birlikte, butik şarapçılık yapan aileler dışındakilerin bir araya gelerek kooperatifler ve şirketler kurduklarından, bu sayede çiftçilerin ürettikleri üzümlerini bu kooperatifler vasıtasıyla üretim yerlerine ya da fabrikalara sattıklarını belirtmişlerdir. Bu kooperatif sistemiyle çiftçiler, şarabın satışından pay



Tablo 5. Şarköy ilçesindeki üzüm bağ alanlarının senelere göre değişimi (TÜİK verilerine göre hazırlanmıştır)

almaktadırlar. Bağ alanlarının azalmasındaki diğer bir etken de devletin bölgesel farklılıkları gözetken bir sisteminin olmamasıdır. Şarapçılıkta öne çıkan ülkelerde hangi bölgede hangi üzümün yetişeceği, bağ kurma ve bakım yöntemleri, üretim usulleri, alkol derecesi, hektar başına verim, şarabın kimyevi analiz değerleri gibi pek çok unsuru detaylı olarak belirleyen “Kökeni kontrollü adlandırma sistemi” (*Appellation d’Origine Contrôlée*) kullanılmaktadır (Ergenekon, 2003).

Bağcılık ve şarapçılıkta yaşanan gerilemenin sebeplerinden bir diğeri nesilden nesile aktarılan bilginin kesintiye uğramasıdır. İngilizce’de “viticulture” kelimesiyle karşılık bulan ve bir kültür ve eğitim işi olan bağcılık faaliyetleri ailenin yeni bireylerine aktarılamamaktadır.

Şaraphanelerin işlevsel devamlılıklarının sağlanması konusunda olduğu gibi mimari bütünlüklerinin ve fiziki varlıklarının korunması konusunda da yetersiz kalınmıştır. Şaraphaneler günden güne yıpranmaktadır ve tamamen kaybolma tehlikesiyle karşı karşıyadır. Mürefte’yi diğer yerleşimlerden ayıran ve “yer” olma özelliğini kazandıran şarap kültürü ve bu kültürün içerisinde sahnelendiği tarihi çevre, bugüne kadar büyük kayıplar vermiştir. Tarihi çevrenin bütünlüğü bozulmuş, yerel halkın hafızasında yer alan Mürefte ile bugünün Mürefte’si arasında büyük farklar oluşmaya başlamıştır.

Mürefte’nin toplumsal belleğinin zarar görmemesi ve tarihi çevrenin bütüncül bir koruma anlayışıyla muhafaza edilmesi için bölgesel anlamda bir çalışma yapılmamıştır. Tek yapı ölçeğinde alınan tescil kararları yetersiz kalmış ve tarihi çevrenin bozulmasına engel olunamamıştır. Yerleşimde yer alan şaraphanelerden 32’si kültür varlığı niteliğindedir, ancak yalnızca 15’i tescillenmiştir. 11 şaraphanenin de yıkıldığı tespit edilmiştir. Tescillenen 15 şaraphaneden 10’u 2018 yılında, 2’si 2017 yılında, 1 tanesi 2006 yılında, 1 tanesi ise 1991 yılında tescillenmiştir. Görülmektedir ki tescil tarihleri de çok yenidir. Şaraphanelerin tescillenmesi tek başına yeterli olmasa da fiziken ortadan kaldırılmalarının önlenmesi için önemlidir.

Sözlü görüşmelerden yerel halkın bir kısmının şaraphanelerin tarihi ve kültürel değerlerinin farkında oldukları görülür. Yerel yönetimlerden, kamu kurumlarından, uzmanlardan, meslek örgütlerinden ve gönüllü kuruluşlardan Mürefte’nin kültür mirasının korunması için girişimde bulunan olmamıştır.

Şaraphanelerin işlevsel devamlılıklarının sağlanamaması yanında mimari bütünlüklerinin korunması konusunda da yetersiz kalınmıştır. Öte yandan, yerleşimin genel karakteri de 1960’lardan itibaren artan kişiliksiz betonarme yapılarla bozulmaya başlamıştır. Alan çalışmalarında gerçekleştirilen sözlü görüşmelerde şaraphane sahiplerinin bir kısmı gün geçtikçe yıpranan şaraphanelerini yıkıp yerine apartman inşa ettirmek istediklerini ifade etmişlerdir. Bu görüşün aksi yönünde fikre sahip olan, tarihi şaraphanelerin miras değerlerinin bilincinde olup restore ettirmeyi arzu eden kişiler de bulunmaktadır.

Şaraphaneler tek katlı ve kâgir sistemle yapılmış olduğundan ve taş, tuğla gibi dayanıklı yapı malzemeleri kullanıldığından günümüze kadar ulaşabilmişlerdir. Ancak kullanılmamaları ve onarım görmemelerinden dolayı özgünlüklerinden ve sağlamlıklarından kayıplar vermişlerdir.

Şaraphanelerdeki yapısal bozulmalar, her tarihi yapıda olduğu gibi çatının zarar görmesiyle başlamıştır (**Resim 22**). Çatının hasar alması yapıyı dış hava koşullarına açık bir hale getirmiştir. Su alan yapının beden



Resim 22. Çatısı kısmen yıkılan şaraphaneler ve çatısında yer yer çökmeler olan şaraphane (MapSurvey Harita Müh. Tic. Ltd. Şti, 2021).

duvarlarında rutubetlenmeler gözlenmiş ve mimari elemanlarda kayıplar meydana gelmiştir (**Resim 23**).

Bazı şaraphanelerde rastlanan çatı onarımlarında çatı makasları özgün kalmış, sadece kiremit altı tahtaları ve örtü malzemesi yenilenmiştir. Özgün alaturka kiremitler yerine Marsilya kiremidi ya da oluklu galvaniz saç levha kullanılmıştır.

Yapısal sorunlardan biri de PVC bölme duvarlar, muhdes çatı elemanları ve çelik asma kat imalatları gibi niteliksiz eklerdir. (**Resim 24**). Özgün doğramaların PVC doğramalarla yer değiştirmesi de yaygın bir uygulamadır.

Cephe düzeninde yapılan değişiklikler gibi uygun olmayan malzemelerle gerçekleştirilen onarımlar da yapısal koruma sorunları arasındadır (**Resim 25**). Şaraphanelerin taş duvarlarına muhdes çimento siva yapılmıştır.

Mürefte'nin deniz kıyısı bir yerleşim olması dolayısıyla cephelerde rutubete sık rastlanmaktadır. Buna bağlı olarak cephelerde derz boşalmaları, kireçli harcın bozulması ve kâgir yapı malzemelerinde bozulmalar sıklıkla görülmektedir (**Resim 26**) (**Resim 27**).

1960'lı yıllarda mekânın içine inşa edilen beton depolar bazı sıkıntıları da beraberinde getirmiştir. Yeni eklenen beton depolar yüzünden bazı kapı ve pencereler kapatılmak zorunda kalmıştır.

Resim 23. Siva, boya dökülmeleri ve rutubetlenme (Beste Güzel, 2019).

Resim 24. Muhdes bölme eklenen ve tavanı plastik esaslı malzeme ile kaplanan bir şaraphane (Beste Güzel, 2019).





Resim 25. Game şaraphanesinin (Ş1) 1970'lerde çekilmiş fotoğraftaki özgün durumu ve günümüzdeki niteliksiz değişimi (Ahmet Canbaz Arşivi; Beste Güzel, 2019).



Endüstri mirasında önemli koruma sorunlarından biri üretim ekipmanlarının kaybıdır. 1927 yılında Mürefte'nin bağcılık ve şarapçılık açısından iktisadi durumunu incelemekle görevlendirilen ziraat müfettişi Hasan Tahsin 3 Ağustos 1927 tarihli raporunda, 1923 nüfus mübadelesi sonrasında şaraphanelerin kimlere verileceği konusunda yaşanan belirsizlik döneminde üretim aletlerinin birçoğunun İnhisarlar Dairesi tarafından satıldığını belirtmiştir. Şaraphanelerin sadece birinde bir pres makinesi bulunmakta ve Kutman Şarap Müzesi'nde ise bazı üretim aletleri teşhir edilmektedir (Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi, 1927).

KÜLTÜREL SÜREKLİLİĞİN SAĞLANMASINA YÖNELİK ÖNERİLER

Yaşama kültürünü oluşturan beşerî faaliyetler, tarihi çevrenin şekillenmesinde önemli rol oynar. Miras alanları değişen yaşam pratikleri karşısında varlıklarını sürdürmekte zorluk yaşamaktadırlar (Nasser, 2003; Karakul, 2007; Usun ve Dinç, 2013; Furlan ve Faggion, 2015; Akkar Ercan, 2016). Valetta İlkeleri'nde (ICOMOS, 2011), yerel toplulukların yaşama biçimlerinde meydana gelen değişiklikler ve geleneksel pratiklerin terk edilmesiyle kültürel sürekliliğin sekteye uğrayacağı; yerel kimliğin zamanla yok olabileceğinin altı çizilmiştir. Miras alanlarındaki değişimin doğru yönetilmemesi durumunda bu yerler yalnızca turizm odaklı işlevlere hizmet eder hale gelebilmekte; miras değerleri geleceğe aktarılamamaktadır (Karakul, 2009; Oliver, 2002; Nasser, 2003).

Resim 26. Oral şaraphanesindeki (Ş5) siva çatlakları (Beste Güzel, 2021)

Resim 27. Ş12 şaraphanesinin cephesinde görülen rutubetlenme (Beste Güzel, 2019)



Mürefte'deki bağcılık ve şarapçılık faaliyetleri nesilden nesile aktarılan yaşama kültürünün bir parçası ve kültürel kimliğinin özgün bileşenlerindendir. 20. yüzyılın ilk yarısında büyük endüstriyel tesislerin kurulması ve şarap üretiminin yaygınlaşması ile eski şarap tesisleri terk edilmiştir. 21. yüzyıla birlikte yerleşim ve çevresinde şarap üretimine duyulan ilginin artmasıyla terk edilmiş yapılar yeniden kullanılmaya başlanmıştır. Dünyada kültür turizmine artan ilgiyle paralel olarak tarihî şaraphane ve mahzenlerin mekânsal kapasitesinin artırılarak konaklama mekânı olarak yeniden işlevlendirilebileceğini öneren projelerin sayısı artmaktadır (Stanojević, Jevremović, Antić ve Milojković, 2024). Bu durum yakında Mürefte'deki şaraphaneler için de söz konusu olabilir. Böyle bir durumda, yeniden işlevlendirmeler sırasında gerçekleşecek her türlü müdahale mevcut yapının ölçeği, parselle kurduğu ilişki, cephelerindeki oranlar, strüktür ve peyzaj özellikleri, malzemeleri ve doku gibi bir dizi özelliğine dikkat edilerek ve saygı gösterilerek planlanmalıdır. Yeni ekler ise mümkün olduğunca fark edilir olmalı ve mevcutla uyum içinde tasarlanmalıdır (ICOMOS ISC20, 2017).

Günümüzde uluslararası düzeyde kabul gören miras koruma yaklaşımlarının temelini oluşturan değerler temelli bakış açısıyla yaklaşıldığında, şarap üretim pratiğinin ve bu pratiğin gerçekleştiği mekânların farklı değerleri barındırdıkları görülür. ICOMOS TICCIH'nin (2011) ve ICOMOS Türkiye'nin (2013, III. Madde) tanımlamalarına dayandırarak, şaraphanelerin üzümün işlenerek şaraba dönüştürülmesi pratiği ile ilişkili yapı elemanlarını, makine ve araç gereçleri bünyelerinde barındırmalarından dolayı endüstri mirası kapsamında değerlendirilmeleri gerektiğini söyleyebiliriz. Şaraphaneler, somut özelliklerinin yanında şarap üretimiyle ilgili bilgi ve becerilerle ilişkilenmeleri ve üretim pratiğinin farklı süreçlerinin üretici, işçi ve kentlinin hafızasında kapladıkları yerle somut olmayan miras değerlerine de sahiptirler. Endüstri mirası ile ilgili prensipleri tanımlayan öncü belgelerden Nizhny Tagil Tüzüğü (TICCIH, 2003), endüstri mirasını bellek, gelenekler ve üretim pratikleri gibi koruma alanının sosyal konularıyla ilişkilendirir. Şaraphaneye getirilmeden önce farklı aromalara sahip üzüm çeşitlerinin aile bireyleri veya komşularla birlikte gerçekleştirilen hasatı, faaliyetin vurgulanması gereken önemli bir sosyal değeridir. Öte yandan, şarap üretim pratiğinin ilk olarak üzümün bağlardan toplanması ile başladığı düşünüldüğünde endüstri mirası olan şaraphanelerin yakın peyzajla kurduğu doğal bir birliktelikten de bahsetmek yerinde olacaktır. Bu birlikteliğin varlığından hareketle, şaraphanelerin miras olarak kabulünün üzüm bağlarının korunması ile de iç içe geçtiği açıktır ve şüphesiz, konuya bütüncül bir anlayışla yaklaşılması gerekmektedir (Kavas, 2011; Arana ve Llano-Castresana, ve Chaín, 2019, Ulusoy Binan ve Okyay Bayazit, 2023).

Koruma yaklaşımları açısından başarılı örneklerin bir kısmı UNESCO Dünya Mirası listesinde temsil edilmektedir. Fransa'daki Champagne Bağları ve şaraphaneleri buna bir örnektir. Uluslararası alanda tanınmış bir tarımsal-endüstriyel işletme olan ve şampanya üretimini devam ettiren miras alanı 2015 yılında listeye alınmıştır. İtalya'daki Piedmont Bağları 2014 yılında; Macaristan'daki Tokaj Şarap Bölgesi ve kültürel peyzajı ise 2002 yılında UNESCO Dünya Mirası alanı ilan edilmiştir.

Bu tavsiyeler ve iyi örnekler rehberliğinde Mürefte'nin kültürel değerlerin sürekliliğinin sağlanması adına geliştirilecek öneriler; kullanıma yönelik ve yapısal koruma önerileri olacak şekilde incelenebilir.

Kullanım açısından incelendiğinde şaraphanelerin bazılarının günümüz üretim şartlarına uyum sağlayabilecek yeterli alana sahip olmadığı görülmektedir. Üretimini sürdürecektir şaraphanelerde bulunan âtil durumdaki beton depolar, mevcut halleriyle mekânı daraltmaktadırlar. Belli bir dönemin üretimine tanıklık etmeleri sebebiyle dönem eki olarak değerlendirilebilecek bu depoların tümünün kaldırılmasındansa bazı şaraphanelerde birkaçının korunması veya kaldırılanların sınırlarının bir iz olarak zeminde ve duvarlarda korunması önerilebilir. Bunun yanı sıra, üretimine devam etmesi mümkün olmayan şaraphaneler için yeni işlevler düşünülebilir. Yerel halkın ve şarap kültürüyle ilgilenen ziyaretçilerin kullanacağı bellek merkezi veya müze gibi sosyal işlevlere hizmet edebilirler. Mürefte’de ziyaretçilerin şarap üretimini izledikleri; şarap ve üzüm temalı atölyelere, eğitimlere katıldıkları bir merkeze ihtiyaç bulunmaktadır.

Şarap üreticileri üretimde kullanılan meşe fıçılarının yurtdışından getirildiğini; maliyetin fazla olması sebebiyle küçük işletmelerde kullanılmadığını ve Mürefte’de çalışan fıçı ustalarının zamanla meslekten ayrıldığını belirtmişlerdir. Bu zanaatın tekrar canlandırılması için bir şaraphanenin ahşap fıçı üretim merkezi olarak düzenlenmesi uygun olacaktır.

Kültüre sahip çıkmak konusunda yerel halkın katılımı her zaman önemlidir. Bu katılımın sağlanması için şarap kültürüne yönelik çeşitli çalışmalar düzenlenebilir. Öte yandan, yavaşlayan üretimin tekrar canlandırılması için devlet tarafından geliştirilecek bir teşvik programına da ihtiyaç vardır. Vergilerin düzenlenmesi ve şarap üretiminin teşviki için ulusal ölçekli bir projenin geliştirilmesi gereklidir. Ayrıca Mürefte’ye özgü üzüm türlerinin korunması, bağların sürdürülebilirliği ve ürün kalitesinin denetlenebilirliği açısından önem taşıyan, Kökeni Kontrollü Adlandırma Sistemi (*Appellation d’Origine Contrôlée*) gibi sistemler önerilmektedir (Ergenekon, 2003).

Şarap üretiminin canlandırılması konusunda kooperatiflerin rolü önemlidir. Örneğin, İtalya’nın Toskana bölgesindeki *Chianti* şarap kooperatifleri (Wikipedia, 2025), küçük üreticilerin pazarda rekabet gücünü artırarak üretim kültürünü korur. Chianti Bölgesi’ndeki küçük üreticilerin kooperatif modeli, Mürefte’de kurulabilecek benzer iş birliği yapısına güçlü bir örnek teşkil etmektedir. Le Chiantigiane adlı Chianti kooperatifi, 1967’den bu yana 2.000’den fazla bağcıyı 2.500 hektarlık bağ alanında bir araya getirmektedir. Bu model; üyeler arasında kaynakların paylaşılması, altyapı yatırımlarının birlikte planlanması ve kalite kontrol süreçlerinin ortak yürütülmesi yoluyla kaliteyi ve ekonomik dayanıklılığı artırmaktadır.

Kültürel mirasla ilgili planlanacak her türlü çalışmaya yerel halkın katılımı önemlidir ve teşvik edilmelidir. Nitekim, kültür mirasının somut olmayan değerlerine yönelik farkındalığı artırıcı eğitim çalışmaları, özellikle genç nesillerin mirasla kurduğu bağ güçlendirici çalışmalar olarak rehber belgelerde de tavsiye edilmektedir (UNESCO, 2003). Gençlerin yaşadıkları çevreye ait miras öğelerinin farkına varmalarını sağlayacak deneyimler; festivaller, geziler, atölye çalışmaları ve topluluk temelli kültürel etkinlikler belirli rutinler içinde hayata geçirilmelidir. Floransa Bildirgesi’nde (ICOMOS, 2014) de değinildiği gibi, toplulukların ziyaretçilerle paylaştıkları geleneksel kültüre ait unsurlar zamanla değişikliğe uğrayabilmekte ve bu paylaşımlar her iki taraf için de kültürel değeri düşük deneyimlere dönüşebilmektedir. Buna karşılık, farkındalığı yüksek bir topluluk, kendi mirasının özgünlüğü ve bütünlüğünü benimseyip saygı

duymakta ve turistik bir nesneye dönüşmesine izin vermeden ondan keyif alabilmektedir.

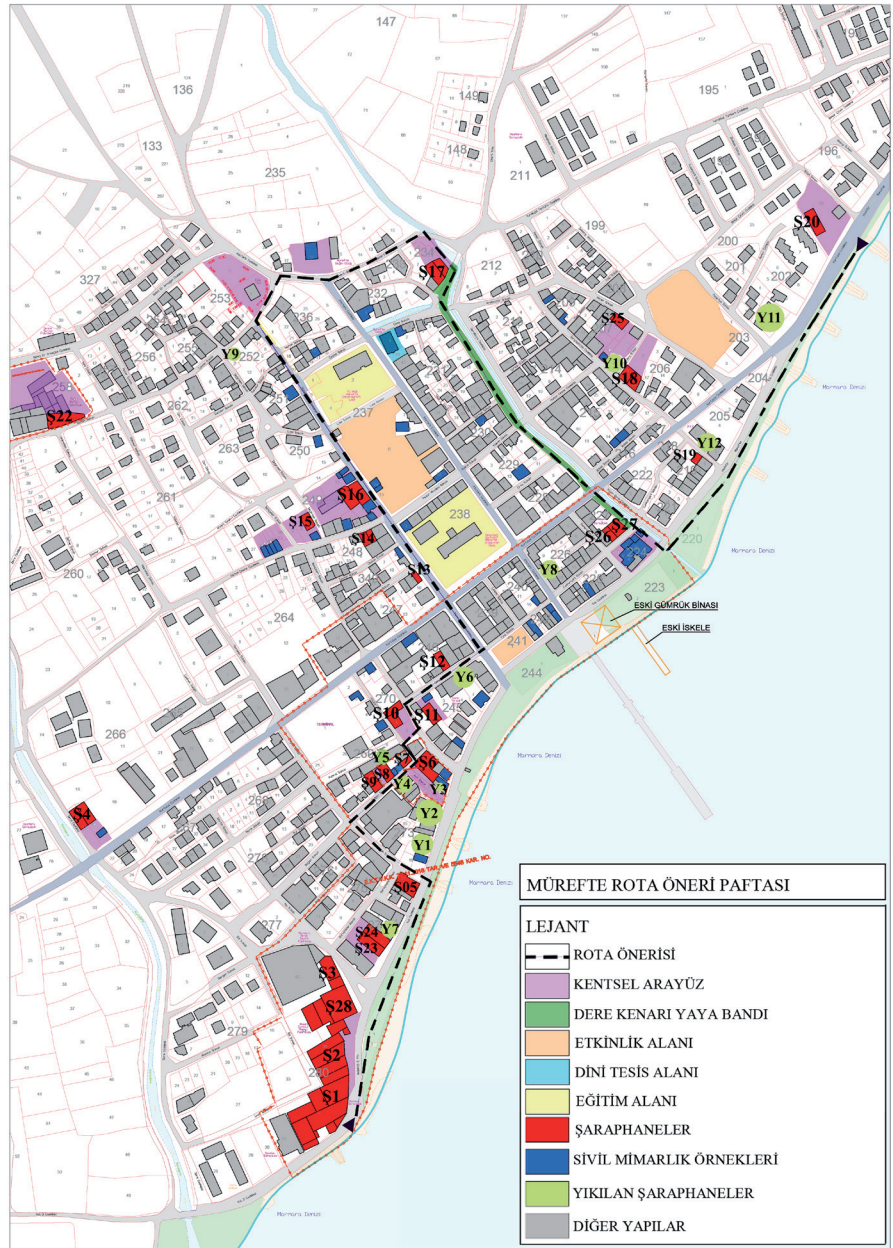
Bu kapsamda, sunuma yönelik bir öneri olarak Mürefte'nin "yer"e özgü kültürel değerlerinin deneyimlenmesine katkı sağlayacak, içerisinde şaraphaneleri, sivil mimari yapıları ve kültürel etkinliklerin düzenleneceği açık alanları içeren bir rota önerilmiştir (**Resim 28**). Sahil kesiminde yer alan Sevilen Şaraphanesi'nin (Ş1) önünden başlayacak rotayla sahil kesimindeki diğer şaraphanelerin önünden geçilerek, şaraphanelerin en yoğun biçimde birada bulunduğu Bağlar Sokak ile devam eden rota, Ş10, Ş11 ve Ş12 şaraphanelerinden geçmekte Mürefte'nin tarihi caddelerinden biri olan Namık Kemal Caddesi'ne ulaşmaktadır. Namık Kemal Caddesi'nde Ş13, Ş14 ve Ş16 şaraphanelerinin bulunduğu bölge sivil mimarlık örneklerinin yoğun olduğu bir bölgedir. Rota üzerinde yer alan şaraphaneler yukarıda bahsedilen kullanıma yönelik öneriler kapsamında işlevlendirilerek aktif hale getirilebilir. Etkinlik alanı 1'in, festivallerin ve açık hava etkinliklerinin yapılabileceği bir yer olarak kullanılması uygun görülmüştür. Rotanın devamında eski okul binası ve tarihi hükümet konağı yer almaktadır. Mürefte'de önerilen kentsel ara yüzlerden ikisi bu binaların çevresindedir. Sosyal etkinliklere adanacak alanlar olarak önerilen kentsel ara yüzler yerel halkın buluşma noktası olacaktır. Rota, şarapçılık enstitüsü ve hafıza merkezi olarak işlevlendirilecek Karaca Şaraphanesi'nden (Ş15) de geçecektir. Dere kenarının her iki yanında bulunan taşıt yollarından birinin yayalaştırılması önerilmiştir. Bu yaya bandı üzerinde durak noktaları tasarlanarak Mürefte'nin kültürünü yansıtan sergiler düzenlenecektir. Rotanın devamında Aker Şarapçılık'ın (Ş26, Ş27) karşısında yer alan ve günümüzde kullanılmamakta olan ahşap sivil mimarlık yapıları işlevlendirilerek çevresi bir kentsel ara yüz olarak kullanılabilir. Son olarak sahil kesiminden devam edilerek Ş20 şaraphanesine ulaşılacak, çevresinde bu iş için yeterli alana sahip olması sebebiyle burada çeşitli açık hava etkinlikleri düzenlenecektir.

Rota, dijital bir uygulama eşliğinde gezilebilir olacak; bu uygulama rota üzerinde yer alan tüm yapılar hakkında bilgilendirici içerikler barındıracaktır. Ziyaret edilecek mekânlarda zemine ve duvarlara yerleştirilecek tanıtıcı levhalar aracılığıyla duraklar hakkında temel bilgiler aktarılacaktır.

Makale kapsamında önerilen bu rota, halihazırda uygulanmakta olan Trakya Bağ Rotası'na (6) (**Resim 29**) eklenilerek rotanın şarap üretim kültürü konusunda zenginleşmesine katkı sağlama potansiyeline sahiptir. Üretim kültürünün mimari çevreyi ve sosyal yaşamı nasıl şekillendirdiği ile ilgili olarak katılımcılara fikir sunabilir. Bu gibi planlamalara endüstriyel miras alanlarının geleceğe aktarılmasına yönelik geliştirilmiş tavsiye metinlerinde de değinilmektedir (TICCIH, 2003) (Trakya Kalkınma Ajansı, 2013).

Tüm bu önerilerin hayata geçirilmesi için öncelikle koruma alanında söz sahibi olan merkezi ve yerel otoritelerin, miras alanında uzman kişiler ve Mürefte'de yaşayan yerel halktan temsilcileri de paydaş olarak belirleyeceği bir oluşum içinde bir yönetim planı tanımlamaları gerekmektedir. Bu planlama için öncelikle kalkınma ajanslarının sağladıkları ve benzeri devlet kaynaklarından veya uluslararası fonlardan maddi destek sağlanabilir. İdeal olan durum ise, koruma odaklı planlama çalışmalarının uzun vadede Mürefte'nin yerel halkı tarafından sahiplenilmesi ve gönüllü biçimde sürdürülmesidir. Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği Projesi, Sagalassos Vakfı'nın projeleri ve Zeytinçe Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği'nin

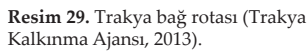
6. Trakya Bağ Rotası projesi; Trakya Kalkınma Ajansı'nın 2013 yılından beri yürüttüğü Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerinin turizm altyapısı ve alternatif turizm faaliyetlerini geliştirmek amaçlı projelerinden bir tanesidir. Proje kapsamında butik şarap üreticileri, bağlar ve festivaller gezilmektedir.



Resim 28. Mürefte için gezi rotası önerisi (Beste Güzel, 2022).

İzmir'deki Zeytin Okulu Projesi bu konu ile örnek alınabilecek proje ve yerel girişimler arasında sayılabilir.

Tüm bunlarla birlikte Mürefte'nin kültürel sürekliliğinin sağlanmasına yönelik yapısal önerilere gelindiğinde şaraphanelerin mimari miras olarak fiziksel devamlılıklarının sağlanması için daha fazla harcanacak zaman kalmadığını söylemek gerekir. Yukarıdaki bölümlerde ele alınan yapısal koruma sorunlarından anlaşılmaktadır ki, birçoğu işlevini yitirmiştir. Günümüzde boş ve âtil durumdaki Mürefte şaraphaneleri, günden güne eskiyerek miras değerlerini kaybetmektedir. Bir kısmı tamamen yıkılmış, birçoğu da yıkılma tehlikesi ile karşı karşıyadır. Görülmektedir ki, yalnızca tescil kararları almak yapıları koruma konusunda yeterli olamamaktadır. Yetki ve sorumluluğu bulunan kamu kurum ve kuruluşları tarafından bölgenin bütüncül olarak nasıl korunması gerektiğinin çerçevesi çizilmeli



Önceki bölümlerde Mürefte'deki şaraphanelerinin mimari özellikleri tanıtılmış; koruma sorunları başlığı altında hasar durumları hakkında bilgi verilmişti. Şaraphanelerin onarımları söz konusu olduğunda gerçekleştirilmesi gereken işlemler ise şu maddelerle aktarılabilir;

- Çatıları tamamen çöken ya da bir kısmı hasar gören şaraphanelerde geriye kalan özgün nitelikteki çatı elamanları kontrol edilmeli, sağlam olan ahşap parçalar yerinde korunmalıdır. İşlevini kaybeden ahşap elemanlar özgününe uygun yenileri ile değiştirilmelidir. Isı yalıtımı ve su yalıtımı yapılmalı, özgününe uygun olarak alaturka kiremit ile kaplanmalıdır.
- Çatılardaki muhdes galvaniz sac levhalar ve özgüne uygun olmayan Marsilya tipi kiremitler kaldırılarak alaturka kiremit kaplanmalıdır.

- Taşıyıcı kâgir duvarlardaki niteliksiz çimento sıvaları ve harçları raspa yapılarak özgün duvar ortaya çıkarılmalıdır.
- Yapının konstrüksiyonunu zayıflatan çatlaklar harç enjeksiyonu ile doldurulmalıdır. Çatlaklarda gerektiği durumda dikiş elemanları yerleştirilerek boşluklar özgüne uygun harç ile doldurulmalıdır.
- Özgününde sıvalı olan şaraphanelerin dökülmüş sıvaları temizlenerek, boşalan derz araları horasan harcı ile doldurularak horasan sıva yapılmalıdır ve boyanmalıdır. Özgününde sıvasız olan şaraphanelerin boşalan derz araları horasan harcı ile doldurulmalıdır.
- Şaraphanelerdeki tüm niteliksiz elemanlar sökülmelidir. Sonradan eklenen plastik esaslı bölme elemanları ve çatı kaplamaları kaldırılmalı ve tarihi yapının görünürlüğü sağlanmalıdır.
- Özgün kapı ve pencerelerin yerine PVC esaslı pencerelerin ve metal kapıların takıldığı şaraphanelerde, niteliksiz elemanlar sökülerek, eski fotoğraflardan ve yerleşimdeki diğer şaraphanelerden iz sürülerek, özgününe uygun yeni doğramalar imal edilmelidir. Özgün ancak hasarlı olan doğramaların onarımı yapılmalıdır.
- Çimento şap zemin döşemeleri, tarihi yapıda kullanıma uygun ve suya dayanıklı bir malzeme ile yenilenmelidir.

Son söz olarak, ülkemizdeki küçük ölçekli endüstri mirasına örnek teşkil eden Mürefte şaraphanelerinin tanıklığını yaptıkları şarap üretim kültürünü sürdürebilecek şekilde korunmalarına yönelik düzenlemelerin hayata geçirilmesinin son derece önemli olduğunun bir kez daha altını çizmek gerekir. Bu yapıların esas kullanıcıları olan Mürefte halkının gözünde değerlerinin artması ve benimsenmeleri için yapıları, yerleşim ve yakın peyzaj alanları ile kurdukları özel ilişkiyi tanıtan eğitici faaliyetlerin planlanması özellikle yakın gelecekte yerleşim genelinde karşı karşıya kalınması olası rant odaklı dönüşüme karşı dirençlilik oluşturacaktır. Bu da mirasın genç nesillere aktarılmasını ve bir süreklilik içinde yaşatılmasını sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

- ACAR, Y. (2020) *Şarabın Tarihçesi, Tüm Yönleriyle Şarap ve Şarap Turizmi*, der. A. Altaş, Detay Yayıncılık, Ankara; 1-20.
- AKKAR ERCAN, M. (2016) Tarihi ve Kültürel Miras Alanlarında Devingen ve Evrimsel Bir Yer Kimliği Kavramsallaştırması, *İdeal Kent* 20(7) 720-45.
- AKTAN, N. VE KALKAN, H. (2000) *Şarap Teknolojisi*, Kavaklıdere Eğitim Yayınları, Ankara.
- ANLI, E. (2010) *Şarap Tadımı*, İnkılap Kitabevi, İstanbul.
- ARANA, A. D. L. F., LLANO-CASTRESANA, U., CHAÍN, P.D. (2019) Cultural Landscape Heritage and The Construction of Social Identity in The Production and Commercialization of Wine in The Ribera del Rio, Uruguay, *WIT Transactions on Ecology and the Environment* (238) 507-16.
- Başbakanlık Mevzuatı Geliştirme ve Yayın Genel Müdürlüğü, (2001) *T.C. Resmi Gazete*. [<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2001/01/20010120.htm>] Erişim tarihi (23.12.2025).

- ÇOKONA, A. (2016) 20. Yüzyıl Başlarında Anadolu ve Trakya'daki Rum Yerleşimleri, Literatür Yayınları, İstanbul.
- ÇOLAKOĞLU, Z. (2021) *Şarap Koyusu*, Karakarga Yayınları, İstanbul.
- DEMİRACO, S. (2008) *Türkiye'nin Aydınlik ve Çağdaş Yüzü Trakya İzlenimleri*, Bellek Yayınları, Edirne.
- Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi [BCA], 1927 tarihli belge, kutu no:171, gömlek no: 187, sıra no: 13. [<https://katalog.devletarsivleri.gov.tr/>] Erişim tarihi (23.12.2025).
- Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi [BCA], 1938 tarihli belge, kutu no:84, gömlek no:66, sıra no:13. [<https://katalog.devletarsivleri.gov.tr/>] Erişim tarihi (23.12.2025).
- ELDEM, E. (2018) Of Bricks and Tiles: The History of a Local Industry in the Area of Mürefte (Thrace), *Living the Good Life: Consumption in the Qing and Ottoman Empires of the Eighteenth Century*, der. E. Akçetin, S. Faroqi, Brill, Leiden; 433-73.
- ERDAL, İ. (2014) Türk-Yunan Nüfus Mübadelesinde Gayrimübadil Olma Konusu ve Mübadeleden Iskat (Çıkma) Yolları, *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi* 18(3) 123-41.
- ERGENEKON, Ş. (2003) *Türk Şarapları 2003-2004*, Üç-Er Ofset, İstanbul.
- ERHAN, K. (2021) Tekirdağ İlinde Bağcılık ve Bağ Turizmi, *Doğu Coğrafya Dergisi* 26(45) 125-38.
- FURLAN, R.VE FAGGION, L. (2015) Italo-Australian Transnational Houses: Culture and Built Heritage as a Tool for Cultural Continuity, *Architecture Research* 5(2) 67-87.
- GERMIDIS, A. (1979) *Ta Ganohora tis Anatolikis Trakis, Ponima Istoriko, Geografiko, kai Laografiko*, Thessaloniki.
- GELİR İDARESİ BAŞKANLIĞI, (2025) *Özel Tüketim Vergisi Kanunu*. [<https://www.gib.gov.tr/yarim-ve-kaynaklar/yararli-bilgiler/ozel-tuketim-vergisi-tutarlari-ve-oranlari>] Erişim tarihi (20.06.2025).
- GÜZ, Y. (2010) Şarköy'de Şarapçılık ve Şarapçılık Sektörünün Gereksinimleri, *Şarköy Değerleri Sempozyumu*, Seminer Bildirileri (14 Ekim 2010), Şarköy.
- ICOMOS, (2003) *The Nizhny Tagil Charter for the Industrial Heritage*, TICCIH Ulusal Genel Kurulu, 17 Temmuz 2003, Moskova.
- ICOMOS, (2011) *Endüstri Mirası Sitleri, Yapıları, Alanları ve Peyzajlarının Korunması İçin ICOMOS-TICCIH Ortak İlkeleri-Dublin İlkeleri*, ICOMOS 17. Genel Kurulu, 28 Kasım 2011.
- ICOMOS, (2011) *Tarihi Kentlerin ve Kentsel Alanların Korunması ve Yönetimiyle İlgili Valetta İlkeleri*, ICOMOS 17. Genel Kurulu, 28 Kasım 2011, Paris.
- ICOMOS Türkiye, (2013) *ICOMOS Türkiye Mimari Mirası Koruma Bildirgesi*. [https://www.icomos.org.tr/Dosyalar/ICOMOSTR_en0605852001542305046.pdf] Erişim tarihi (15.11.2025).
- ICOMOS, (2014) *İnsani Değer Olarak Miras ve Peyzaj Hakkında Floransa Bildirgesi*, ICOMOS 18. Genel Kurulu, 9-14 Kasım 2014, Floransa.

- ICOMOS ISC20, (2017) *Approaches to the Conservation of Twentieth - Century Cultural Heritage, Madrid – New Delhi Principles*, [https://isc20c.icomos.org/wp-content/uploads/2022/03/MNDD_Full-Documet.pdf] Erişim tarihi (24.11.2025)
- KARAKUL, Ö. (2007) Tarihi Çevrelerde Halk Mimarisi: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Yaşama Mekânları, *Milli Folklor, Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi* (75) 151-63.
- KARAKUL, Ö. (2009) Değişim, Süreklilik, Uyum Üçgeninde Tarihi Çevrede Yeni Yapı, *Dosya* (14) 50-7
- KARAKUŞ, N. (2009) *Trakya’da Bazı Üzüm İşleme ve Şarapçılık Tesislerinde Mekanizasyon Uygulamaları*, Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- KAVAS, K. R. (2011) Patterns Of Environmental Coherence In The Rural Architectural Tradition Of Ürünü (Akseki-İbradı Basın), *METU Journal of the Faculty of Architecture* 28(1) 23–40.
- KIRAÇ, A. B. (2010) Endüstri Mirasının Korunması ve Yeniden Değerlendirilmesi, *Mimari Korumada Güncel Konular*, ed. Özasan, Nuray ve Özkut, Deniz, Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir; 115-34.
- MACDONALD, J. (2012) *The Heritage of Viticulture in Anatolia: Connecting Cappadocia and Mardin through a Cultural Route of the Vine*, yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Koç Üniversitesi, İstanbul.
- MONOSOFF, M. (2021) *Şarap Tutkununun El Kitabı*, Epsilon Yayınevi, İstanbul.
- NASSER, N. (2003) Cultural Continuity and Meaning of Place: Sustaining Historic Cities of the Islamicate World, *Journal of Architectural Conservation* 9(1) 74-89.
- NEYİR BEY. (1927) *Doğu Trakya, Geçmiş, Şimdi ve Gelecek*, Tipis Sfendonis Metonos 3, Atina.
- OLIVER, P. (2002) Gereksinim ve Süreklilik, *Mimarlık* (304) 33-4.
- ÖZTURGUT, Y. CAN. (1985) *Yağmalanan Belde (MÖ 1190-MS 1985) Şarköy, Mürefte, Hoşköy, Güzelköy, Mursallı, Gaziköy. Şarköy Kent Matbaası, Şarköy.*
- STANOJEVIĆ, A. JEVREMOVIĆ, L. ANTIĆ, U. MILOJKOVIĆ, A. (2024) Reshaping The Built Heritage of Historical Wineries and Wine Cellars: New Programs and Types of Interventions, *Spatium* (52) 25-35.
- TOPALOĞLU, S. (2020), Kültürel Mirasın Korunmasında Kapsamlı ve Bütüncül Bir Yaklaşım: KORU Projesi, *Mimarlık* (412) 23-7.
- TRAKYA KALKINMA AJANSI, (2013) *Trakya Bağ Rotası*. [<https://www.ka.gov.tr/sayfalar/trakya-kalkinma-ajansi-turizm--1-2>] Erişim tarihi (31.07.2022)
- ULUSOY BİNAN, D. VE OKYAY BAYAZIT, G. G. (2023) Kırsal Endüstri Mirasının Korunması Ve Sürdürülebilirliğinin Değirmenler Açısından Değerlendirilmesi, *Disiplinlerarası Yaklaşımlarla Kırsal Endüstri Mirası*, ed. Baykal, Füsün ve Karadağ, Arife, Ege Üniversitesi Yayınları, İzmir; 161-81.

- UNESCO, (2003) *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi*, UNESCO 32. Genel Konferansı, 29 Eylül- 17 Ekim 2003, Paris.
- USUN, Ç. F. VE DİNÇ, Y. (2020) Sabun Üretimi Bakımından Kent Kimliği Ve Sabunhanelerin Endüstriyel Miras Kapsamında Değerlendirilmesi: Antakya Örneği, *Coğrafya Dergisi* (40) 149-62.
- WIKIPEDIA, (2025) *Winemaking cooperative*. [https://en.wikipedia.org/wiki/Winemaking_cooperative?utm_source] Erişim tarihi (16.06.2025).
- YALÇIN, N. (1987) *“Doğal Fabrika” ve Şarköy’de Turizm*, Hürriyet OFSET Matbaacılık ve Gazetecilik A.Ş., İstanbul.
- YANKI, M. (2010) Marmara Bölgesi’nde Şarap Tarihi ve Turizmi, *Şarköy Değerleri Sempozyumu*, Seminer Bidirileri (14 Ekim 2010), Şarköy.

KISALTMALAR

BCA : Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi

ICOMOS : International Council on Monuments and Sites (Uluslararası Anıtlar ve Sitler Konseyi)

KVKBK : Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu

MÖ: Milattan Önce

MS: Milattan Sonra

OİV : Uluslararası Bağ ve Şarap Örgütü

ÖTV: Özel Tüketim Vergisi

TAPDK : Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurulu

TICCIH: The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage (Endüstri Mirasının Korunması Uluslararası Komitesi)

TÜİK : Türkiye İstatistik Kurumu

UNESCO: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

Received: 12.05.2024; Final Text: 26.11.2025

Keywords: Mürefte; winery; cultural continuity; cultural landscape; industrial heritage

THE ARCHITECTURAL FEATURES OF MÜREFTE WINERIES AND THEIR ROLE FOR CULTURAL CONTINUITY

In a globalizing world, where urban settlements are becoming more unified each day, protecting the values that reflect the characteristics of a particular ‘place’ has become even more important. Safeguarding the physical existence and the living culture of a historic environment is indispensable for ensuring the cultural continuity of the community living there. The necessity of preserving the memory of the past, which adds vitality to the built environment, has long been accepted as a virtue in the international heritage conservation discourse.

The earliest of the wineries that compose the case study of this research date back to the late 19th century. Located in Mürefte neighbourhood

of Şarköy district in the city of Tekirdağ, these structures are cultural properties, which bear the potential to support the cultural continuity of this small seaside town. Only four of the 32 historic wineries, which have decreased in number for various reasons, are still active today. Most of the plots, which were used for wine production in the past have been opened up to make way for new construction. It is clear that these structures are now facing severe threat of demolition and erasure from the urban memory. Similarly, since the early 2000s, two-thirds of the vineyards in Şarköy have disappeared. However, the wineries, which constitute industrial heritage that has left its mark on the memory of the settlement, and the surrounding vineyards as cultural landscapes are significant assets of Mürefte that ought to be preserved for future generations with a holistic approach.

Our main methodology depended on fieldworks, conducted during 2021-2022, to examine the current states of the wineries in Mürefte. As part of this study, wineries in the settlement that have considerably been well-protected over time, were chosen as the case study and were documented with detailed measured drawings and photographs. With the help of the data gathered through on-site observations, the conservation issues related with the wineries were defined and studied. Having primarily targeted to introduce the heritage values of the wineries in Mürefte, this article aims to raise awareness towards these structures, which have always been a significant part of Mürefte's living culture. Throughout the study, architectural features, characteristics and values of the wineries were examined, while appropriate methods and approaches to their conservation were discussed in the light of international doctrinal documents.

In summary, this article aimed to introduce the wineries, which used to hold a significant place among the assets of Mürefte's cultural heritage; to raise awareness regarding the recognition of these structures, which still hold a unique place in the urban memory as industrial heritage places; and to discuss the measures and conservation approaches that need to be taken to ensure that the wineries are passed on to the future with their authentic architectural features, details, and existing values.

MÜREFTE ŞARAPHANELERİNİN MİMARİ ÖZELLİKLERİ VE KÜLTÜREL SÜREKLİLİK BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

Kentsel yerleşimlerin birbirine giderek daha fazla benzediği küreselleşen dünyada, belirli bir 'mekan'ın özelliklerini yansıtan değerlerin korunması elzem hale gelmiştir. Tarihi bir çevrenin fiziksel varlığının yanı sıra yaşayan kültürünü de korumak, toplumda kültürel mirasa karşı var olan aidiyet duygusunu pekiştirecek ve bireylerin kendi miraslarına sahip çıkma içgüdülerine olumlu yönde katkı sağlayacaktır. Bu fikirler çerçevesinde gelişmekte olan güncel miras koruma kuramı da, yapılı çevreyi zenginleştiren tarihi yapılar ve miras alanlarıyla ilişkili hafızanın korunması gerekliliğine vurgu yapmaktadır.

Bu çalışmaya örneklem oluşturan şarap imalathaneleri, 19. yüzyıl sonlarından itibaren inşa edilmeye başlamışlardır. Tekirdağ'ın Şarköy ilçesine bağlı Mürefte mahallesinde yer alan yapılar, yerleşimin kültürel devamlılığını destekleme potansiyeli taşıyan kültür varlıklarıdır. Sayıları farklı nedenlerle azalarak günümüze ulaşmış 32 adet tarihi şarap imalathanesinden sadece dördü halen üretim yapmaktadır. Geçmişte

şarap imalathanelerinin bulunduğu parsellerin çoğu yeni yapılaşmaya yer açmak için imara açılmıştır. Dolayısıyla, söz konusu yapıların günümüzde yok olma tehdidi ile karşı karşıya oldukları açıktır. Yapılı çevreyle benzer şekilde, 2000'lerin başından bu yana Şarköy'deki üzüm bağlarının üçte ikisi yok olmuştur. Halbuki, yerleşimin belleğine izlerini bırakmış olan endüstriyel miras niteliğindeki şarap imalathaneleri ve kültürel peyzaj alanları olarak yakın çevredeki üzüm bağları, bütüncül bir koruma anlayışı ile geleceğe aktarılması gereken miras öğeleridir ve korunarak geleceğe aktarılmalı gerekmektedir.

Çalışmanın temel metodolojisi, 2021-2022 yılları arasında Mürefte'de yürütülen detaylı saha çalışmalarına dayanmaktadır. Alanda yerleşimdeki özgün değerlerini korumuş tarihi şarap imalathaneleri ölçülmüş ve fotoğraflarla belgelenmiş, mimari özellikleri ve koruma sorunlarının tespitine yönelik gözlemler yapılmıştır. Bu makale kapsamında alan çalışmasından elde edilen bulgular ışığında, şaraphanelerin günümüzde içinde bulundukları olumsuz durumların oluşmasında etkili olan meseleler, sosyal, ekonomik, yasal, yönetsel ve yapısal açıdan irdelenmiştir. Makalede geçmişten günümüze aktarılmasında güçlük yaşanan şarap üretim kültürü ve yapılarının gelecekteki kullanım ve sunumlarına yönelik önerilerin tartışılmasının yanı sıra, yapıların fiziksel bütünlüklerinin özgün nitelikleri ile geleceğe aktarılmalı için gerçekleştirilmesi gereken müdahalelere de ayrıntılı olarak değinilmiştir.

Özetle, bu makale, Mürefte'nin kültürel mirasında önemli yere sahip şarap imalathanelerini tanıtmaya; kentsel bellekte halen yeri olan bu yapıların endüstri mirası olarak kabulleri konusunda farkındalık yaratmaya ve şaraphanelerin özgün mimari özellikleri, detayları ve miras değerlerini yitirmeden geleceğe aktarılmalı için alınması gereken önlem ve koruma yaklaşımlarını tartışmaya açmaya çalışmıştır.

BESTE GÜZEL; B.Arch, M.Sc.

Received her bachelor's degree in Architecture from Bursa Uludağ University in 2014 and her master's degree in Architectural Conservation and Restoration from Mimar Sinan Fine Arts University in 2022. Major research interests include conservation of industrial heritage and UNESCO world heritage sites. mim.besteguzel@gmail.com

BURCU SELCEN COŞKUN; B.Arch, M.Sc., PhD.

Received her bachelor's degree in architecture from Mimar Sinan University in 2000 and her master's degree in conservation of cultural heritage from Yıldız Technical University in 2003. Earned her PhD. degree in conservation of cultural heritage from Mimar Sinan Fine Arts University (2012). Major research interests include theory and history of conservation, conservation of 20th century architecture, and critical heritage studies. selcen.coskun@msgsu.edu.tr

