



I. BÜYÜK ANKARA KURULTAYI
NAZIM HİKMET KONGRE VE SANAT MERKEZİ
7-11 EKİM 2013



ANKARA’NIN BAĞCILIK KÜLTÜRÜ

Prof. Dr. Hasan ÇELİK
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Bahçe Bitkileri Bölümü
Emekli Öğretim Üyesi



ANKARA'NIN ADI NEREDEN GELİYOR ?

- Frig'ler, Galat'lar ve Roma'lılar Ankara'yı, "Gemi Çapası" anlamına gelen *Ankürü* (Klasik Yunanca) ya da *Ankyra* "*Ancyra*" olarak adlandırmışlardır.
- Türkler'in Anadolu'yu ele geçirmelerinden sonra adı *Ankara* ve *Engürü* olarak değişmiş, Batı dillerine de *Angora* olarak girmiştir.
- 16. yüzyıl'dan itibaren şehrin resmi adı *Ankara* olmasına rağmen, halk *Engürü*, batılılar ise *Angora* adını benimsemişlerdir.
- 1648'de Ankara'yı ziyaret eden Evliya Çelebi, ünlü "Seyahatname"sinde şehrin adını *Unguriye* olarak yazmış ve "**Mamur yer olup, üzümü çok olduğundan adına *Engürü* demişler**" diye bahsetmiştir (*Farsça'da Engü, Engür, Üngür üzüm demektir*).
- Cumhuriyet'le birlikte *Ankara* adı kabul edilerek evrenselleşmiştir.

ANKARA BAĞCILIK KÜLTÜRÜ'NÜN TARİHÇESİ (İLK VE ORTA ÇAĞ)

- Tarihi boyunca bağcılığa ve şarapçılığa büyük önem verilen Ankara'da, bu kültürün tarihçesi İ.Ö.10.yy'a uzanır. Gordion şehrinde yapılan kazılarda, Frigya dönemine ait pişmiş topraktan yapılmış ördek şekilli şarap kapları İ.Ö.8. yy'a, Hayvan şekilli şarap kapları (Rhyton) ise İ.Ö.7. yy'a aittir.
- Ankara'nın özellikle şarapçılığa yönelik bağcılık kültürü, *Frigya, Lidya, Pers, Hellenistik, Galat, Roma, Bizans* dönemlerini içine alan, yaklaşık 2000 yıl boyunca, sürekli gelişerek devam etmiştir.



ANKARA BAĞCILIK KÜLTÜRÜ’NÜN TARİHÇESİ (SELÇUKLU VE OSMANLI DÖNEMİ)

- Ankara’nın Türk’lerin egemenliğine girişinden sonra, şarap üretimine yönelik bağcılık, yavaş yavaş yerini sofralık, kurutmalık ve şıralık üzüm yetiştiriciliğine bırakmış, giderek eski parlak günleri geride kalan şarap üretimi ise, 1923 yılına kadar Ermeni ve Rum azınlığın elinde bir ölçüde varlığını sürdürmüştür.

ANKARA BAĞCILIK KÜLTÜRÜ'NÜN TARİHÇESİ (CUMHURİYET DÖNEMİ)

- Cumhuriyet'ten önceki *Birinci Büyük Millet Meclisi* döneminde, Hükümet'in karşı tutumuna rağmen "Men-i Müskirat Kanunu" ile 1920 yılında alkollü içki kullanımı yasaklandı.
- Cumhuriyet döneminde (1926) 'Tütün ve Tütün Mamulleri ile Alkollü İçkiler', *inhisar (tekel)* altına alındı.
- 1942 yılında 'şarap tekeli' kaldırıldı. Bu tarihten sonra hem devlet, hem de özel sektör şarap üretmeye devam etti.
- 2003 yılında *Alkollü İçkiler Sanayii ve Ticareti A.Ş.*'ye dönüştürülen devlete ait alkollü içki üretim ve dağıtım kurumu, özel sektöre satıldı.

ANKARA'NIN BAĞ EVİ KÜLTÜRÜ

- Bağa göçme geleneğinin yarattığı kültür, Ankara'lı orta halli ve varlıklı Türk, Ermeni, Rum asıllı ailelerin yaşamlarına , özellikle 19. yy'ın son dönemi ile 20.yy'ın ilk döneminde renk, heyecan, mutluluk ve güzellik katmıştır.
- Cumhuriyetin ilk yıllarında, 'Hisarda evin, bir de bağın yoksa Ankaralı değilsin' sözü, zenginler arasında çok yaygındı.
- En görkemli dönemi 1892-1923 yılları arasında yaşanan «*Bağ Evi Kültürü*», Ermenilerin 1915'deki, Rumların 1923'deki göçlerinden sonra eski tadını ve anlamını önemli ölçüde yitirmekle birlikte, 1930-1960 yılları arasında Ankaralıların çok önem verdiği bir gelenek olarak yaşatılmıştır.



Resim 1: Veteriner Enstitüsü civarı (Ahmet Şefik Kalaylı Sokak).



Resim 3: Vehbi Koç'un Evi.



Resim 2: İş Bankası Lojmanı.



Resim 4: Orbaylar'ın Evi.



Resim 1: Keçiören'de onarılan bir bağ evi.



Resim 2: Keçiören'de onarıma muhtaç bir bağ evi.

BAĞ NEDİR?

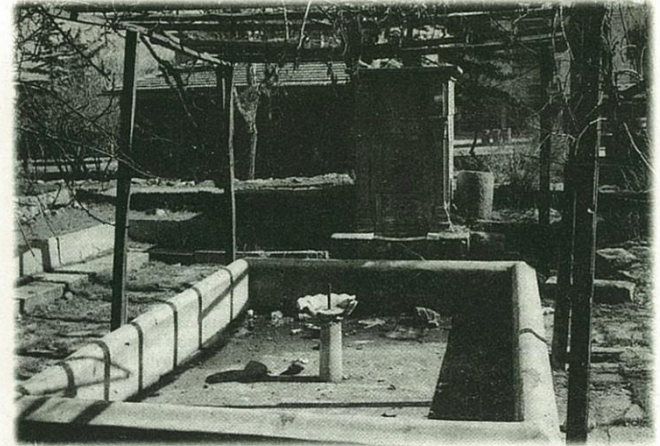
- Kelime olarak '*üzüm yetiştirilen yer*' anlamına gelir.
- Anadolu'da ailelerin kendi evlerinin ihtiyacını karşılamak üzere şehrin bunaltıcı havasından uzakta,
- Ağırlıklı olan üzümün yanı sıra, meyve ve sebze yetiştirdikleri,
- Kışlık yaş ve kuru üzüm, meyve ve sebzenin yanı sıra pekmez, sirke, bulgur, tarhana, salça, erişte vb. yiyecekleri hazırladıkları,
- İçinde ailelerin gelir durumuna uygun büyüklükte ve konforda bir bağ evinin bulunduğu,
- Birkaç dönüm ile 30-40 dönüm büyüklüğündeki yazlık yaşam alanıdır.

BAĞ EVİ

- Bağ evleri iki katlı, alt katı taş, üst katı ahşap, tuğla veya kerpiçten yapıldı.
- Bazı evlerde bir ara kat bulunurdu.
- Evlerin alt katlarında ahır, şaraplık ve pekmezlik üzümlerin ezilerek şirasının çıkarıldığı şıra hane, bazı evlerde ise şarap yapımında kullanılan alet, ekipman ve mahzen bulunurdu.
- Her bağın havuzu, çeşmesi ve su kuyusu olurdu.



Resim 5: Erbirliler'in Evi.



Resim 6: Erbirliler'in Evi'nin Avlusu.

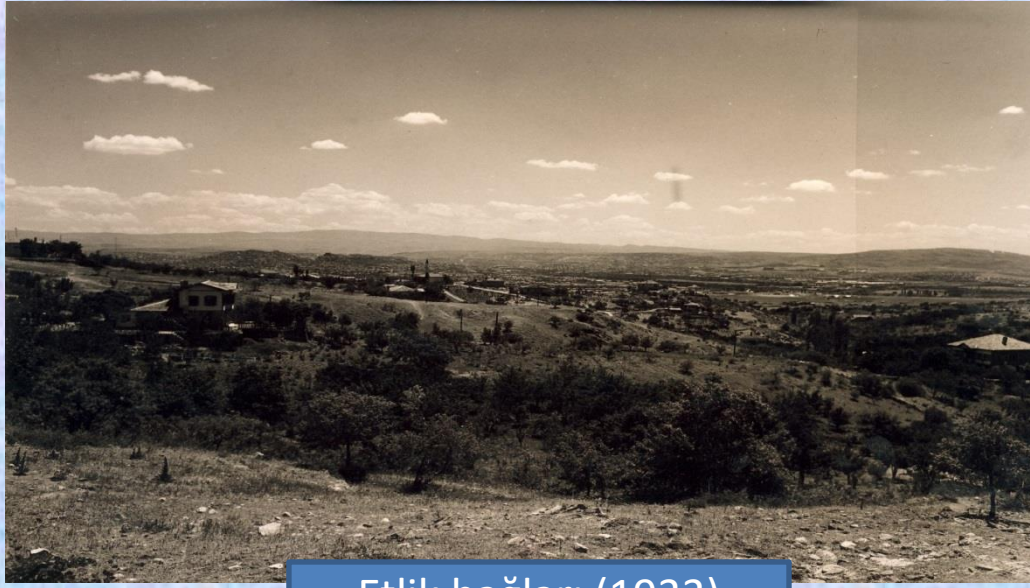
Fotoğraflar: Halil PALA

ANKARA’NIN BAĞLARI

Değerli araştırmacı-yazar Şeref Erdoğan’ın ifadesi ile,
“Kuzeyden başlayarak Ankara çevresini saat yönünde dönersek, bağ ve bahçe isimli 32 semt saymak mümkündür”.

KUZEYİNDEKİ BAĞLAR

- Türklerin yoğun yaşadığı *Kurtini, İğdelidere, Ayvalı, Kuzuyazısı* bağları
- Tiftik ve Sof ticareti yapan zengin Ermeni tüccarların yaşadığı *Etlik (Aşağı ve Yukarı Eğlence), Deliktaş, Danişment* bağları
- Keçiören ve İncirli’de *Keçiören, Kuşcağız, Kızlarpınarı, Cevizli kuyu, Çoraklık, Aktepe, Kayalı, Hacıkadın, Kalaba (Kalabağ) ve Küçükçizgi* bağları
- Çubuk çayı vadisinde *Mecidiye ve Solfasol (Sonfasıl, Zülfadil)* bağları



Etlik bağları (1933)



Keçiören'de eski bir bağ evi



Etlik bağları (1954)

ANKARA'NIN BAĞLARI

DOĞUSUNDAKİ BAĞLAR

- Hüseyin Gazi dağı eteklerinde *Karacakaya* bağları (şimdiki Siteler), *Kayaş*, *Tuzluçayır*, *Üreğil* bağları

GÜNEYDOĞUSUNDAKİ BAĞLAR

- Hatip Çayı (*Bentderesi*) vadisinde *Balkeriz* (Balkiraz) bağları, Nato Yolu ve Mamak Çöplüğü çevresinde *Samanlık* ve *Davulcu* bağları

ANKARA'NIN BAĞLARI

GÜNEYİNDEKİ BAĞLAR:

- Atatürk'ün adını *Türközü* olarak değiştirdiği *Frenközü* bağları
- *Seyran, Esat, Lakavuz, Kavaklıdere, Çankaya, Ayrancı* bağları

GÜNEYBATISINDAKİ BAĞLAR:

- *Dikmen, Araplar Deresi, Cevizli Dere, Övezlik, Yukarı ve Aşağı Öveç, Balgat, Ömürpınarı, Çaltaklı* bağları

BATISINDAKİ BAĞLAR:

- *Söğütözü* bağları

BAĞA GÖÇME/DÖNÜŞ TAKVİMİ

ŞUBAT-MART:

- Budama, belleme, ağızlıkların açılması, sebze tavalarının ve ocakların hazırlanması, budama artığı çubukların demetlenerek kurutulması,

NİSAN:

- Bağ evinin bakımı ve temizliği, bağa götürülecek eşyaların hazırlanması ve denk yapılması,

23 NİSAN/MAYIS BAŞI:

- Dönemine göre, eşek, at gibi yük hayvanları ya da kağrı, at arabası veya kamyonlarla eşyaların taşınarak bağa göçülmesi,

AĞUSTOS SONU/ EYLÜL:

- Bağ bozumu, pekmez, cevizli sucuk, pestil, köfter yapımı, kışlık üzümlerin hevenk yapılarak duvarlara dizilmesi,

EKİM:

- Son kışlık hazırlıkların tamamlanması,

29 EKİM:

- Şehre dönüş.

BAĞA GİDİŞ-GELİŞ

- Kentte işleri olan esnaf ve memurlar, ekonomik durumlarına göre işlerine at, eşek, ya da at arabası ile gidip gelirlerdi. Bağlara otobüs seferleri, 1940'lı yıllarda başladı.

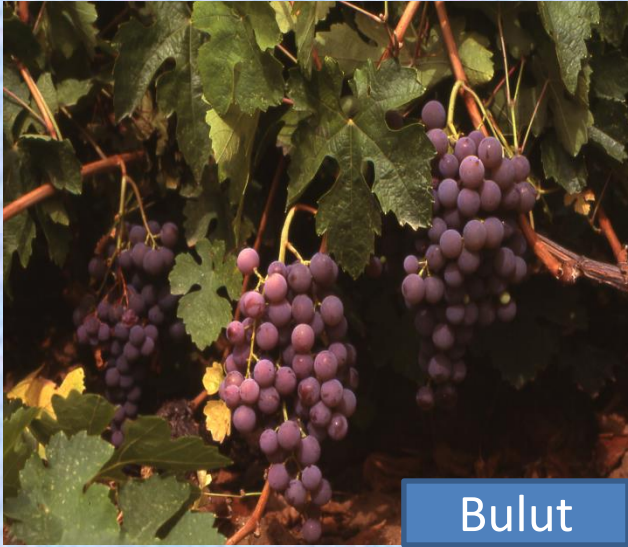


ANKARA BAĞLARINDA YETİŞTİRİLEN ÜZÜM ÇEŞİTLERİ

SOFRALIK	RENGİ	OLGUNLUK ZAMANI
Akbüzgülü	Yeşil- Sarı	Erken
Bulut	Gri-Siyah	Orta-Geç
Çavuş	Yeşil-Sarı	Erken-Orta
Değirmenci	Siyah	Erken
Devegözü	Sarı-Yeşil	Erken-Orta
Erolan	Beyaz/Siyah	Erken
Fesliğin (Misket)	Sarı-Yeşil	Erken-Orta

ANKARA BAĞLARINDA YETİŞTİRİLEN ÜZÜM ÇEŞİTLERİ

SOFRALIK	RENGİ	OLGUNLUK ZAMANI
Gülüzümü	Pembe-Kırmızı	Erken-Orta
Hevenk	Sarı-Yeşil/Siyah Sarı	Geç
Hocahasan	Sarı	Geç
Kadın Parmağı	Sarı/Siyah	Orta-Geç
Karagevrek	Siyah	Orta
Keçimemesi	Siyah	Orta-Geç
Nurinigar	Pembe	Erken
Tokat	Yeşil-Sarı	Erken-Orta



Bulut



Karagevrek



H.Misketi



Razaki



Alphonse



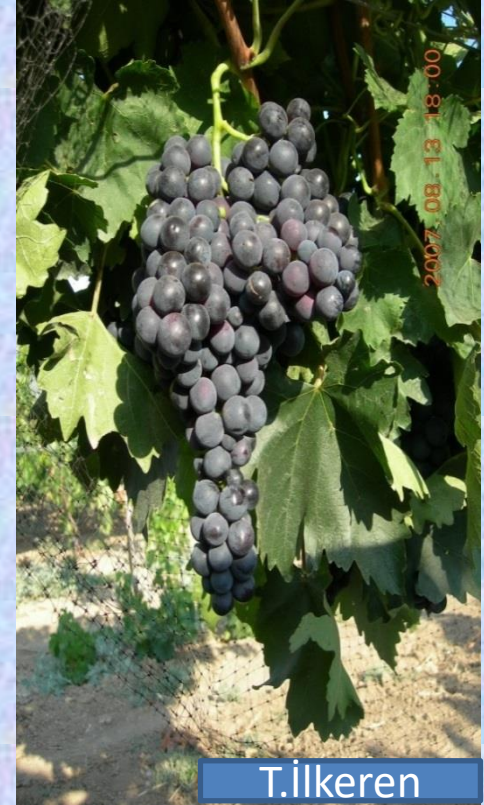
Cardinal



Y.incisi



Italia



T.ilkeren

ANKARA BAĞLARINDA YETİŞTİRİLEN ÜZÜM ÇEŞİTLERİ

ŞARAPLIK-ŞIRALIK	RENGİ	OLGUNLUK ZAMANI
Hasandede	Sarı-Yeşil	Orta
Kalecik	Siyah	Orta
Pekmezlik	Siyah	Erken-Orta
Songurlu(Sungurlu)	Yeşil-Sarı	Erken-Orta



K.Karası



Gölüzümü



Hasandede



Sungurlu

ANKARA'DA PEKMEZ KÜLTÜRÜ

- Yarım asır öncesine kadar, *Türk* tatlılarının esasını *Pekmez* oluşturunuyordu.
- *Pekmez* yalnızca tatlı ve tatlandırıcı değil, yüzyıllardır halkımızın mutfak ve beslenme kültürünün en önemli öğelerinden biri olmuştur.
- *Pekmez*; dut , nar. erik, elma, armut, keçiboynuzu gibi meyveler ile andız, karpuz ve şekerpancarından da yapılabildiği halde, en değerlisi siyah üzüm pekmezidir.

PEKMEZİN BESİN DEĞERİ

- Kıvamlı siyah üzüm pekmezi %70 suda çözünür kuru madde (glikoz + fruktoz), %3-3,5 mineral madde (kalsiyum, demir, potasyum, bakır, çinko, kalay) ve %006 protein içerir.
- Pekmez, çok güçlü ve hızlı etkili bir enerji kaynağıdır. Çünkü, pekmez şekeri glikoz ve fruktozdan oluştuğu için hızla kana geçerek enerji sağlar.
- Pekmez, zengin demir içeriğinden dolayı *kan yapıcı*, kalsiyum içeriğinden dolayı *kemik yapısını güçlendirici*, potasyum içeriğinden dolayı ise *kan basıncını düzenleyici* (yüksek tansiyon riskini azaltıcı) ve ishal sonrası oluşan *potasyum eksikliğini giderici* etkileri ile sağlık açısından önemli bir besin maddesidir.
- Bu yüzden, büyüme çağındaki çocuklara, gebe ve emzikli annelere, fazla enerji harcayan sporculara ve ağır iş yapanlara, kansızlık sorunu olanlara pekmez yemeleri önerilmektedir.

BAĞ BOZUMU VE PEKMEZ KAYNATMA

- Eylül, Ankara bağlarında bağ bozumu ve pekmez kaynatma ayıdır.
- Pekmez kaynatma günleri yaklaşırken, bağ evlerinde tatlı bir telaş ve koşuşturma yaşanırdı. Çünkü pekmez kaynatma, bağ evlerinde dört gözle beklenen bir olaydı.
- Öncesinde tüm hazırlıklar özenle tamamlanırdı. Pekmez kaynatma ocakları ya da tandırları hazır hale getirilir, pekmez toprağı temin edilir(*o dönemlerde bakkallarda veya eşeklere yüklenerek mahalle aralarında satılırdı*), pekmez tavaları, kazanları, kevgirleri, kepçeleri kalaylanır, küpler kontrol edilirdi.
- Bağlarda bir şenlik ve bayram havasında geçen bağ bozumu ve pekmez kaynatma işlemi, yaşlı ve bu konuda deneyimli kişilerin talimatları doğrultusunda, dikkatli, düzenli ve her aşaması birbiriyle uyumlu bir ekip çalışması ile yürütülürdü.



Resim 1: Pekmez haftı.



Resim 2: Pekmez toprağı.



Resim 3: Şıra leğeni ve tandırı.



Resim 4: Pekmez kazanları.

ANKARA'DA PEKMEZ NASIL YAPILIR ?

1. Bağ bozumu yapılarak pekmezlik üzümler kesilir.
2.  z mler ayıklanır ve yıkanır.
3.  z mler çiğnenir/sıkılır.
4. Alınan şıra bez süzgeçle süzülerek helkelere aktarılır.
5. Pekmez toprağı katılan şıra kazanlarda bir taşım kaynatılır/kestirilir.
6. Kestirilen şıra, toprağın dibe çökmesi ve durultma için bir gece bekletilir.
7. Pekmez tavaına alınan durultulmuş ve asitliğı azaltılmış şıra, saplı ile sürekli karıştırılarak kaynatılır, üzerinde oluşan köpükler kevgir ile alınarak bir kapta biriktirilir.
8. Pekmez yeterli kıvama geldiğinde tava ateşten indirilerek soğumaya bırakılır.



PEKMEZ KÜLTÜRÜNÜN KURALLARI

1. Pekmez toprağının şıraya, olaya nezaret eden yaşlı ve deneyimli bir kişi tarafından, *bereket duası* okunarak ve *besmele* çekilerek katılması,
2. Kaynama sırasında tavadan alınan köpüklerin, soğuduktan sonra küçük tabaklara konularak komşulara dağıtılması (*kendisine pekmez köpüğü yollanmayan komşu, dışlandığını ve aşağılandığını düşünürdü*),
3. Boşalan pekmez tavaasının dibinde biriken pekmez macununun (*kıvam*), mahallenin çocuklarına ödül olarak sunulması (*çocuklar için bu macunu çöplere dolayarak kapışmak, tarifsiz bir heyecan, eğlence ve mutluluktur*),
4. Son pekmez tavaasının komşulara ayrılması. «*Göz hakkı*» denilen bu adet yerine getirilmezse, gelecek yıl pekmez kaynatmanın nasip olmayacağına inanılırdı.

CEVİZLİ SUCUK, PESTİL, KÖFTER

- Kış gecelerinin en besleyici ve lezzetli çerezleri olan *cevizli sucuk*, *pestil* ve *köfter*, *Ankara* yöresinde ya nişasta veya unla kaynatılan ve böylece bulamaç haline getirilen üzüm şirasından, ya da Beypazarı yöresinde olduğu gibi, pekmezden yapılırdı.
- Bu gelenek yörede halen sürdürülmekte, *Beypazarı*'nın pekmezle yapılan cevizli üzüm sucuğu, özellikle *Ankara* ve çevre illerde aranan bir ürün olarak, yörenin ekonomisine katkıda bulunmaktadır.







HEVENK ASMA

- Pekmez kaynatma ve onunla birlikte veya hemen ardından yapılan cevizli sucuk ve köfter işi bittikten sonra, bağda sıra hevenk asmaya gelirdi.
- Geç olgunlaşan, daha kalın kabuklu, etli ve muhafazaya uygun çeşitlerin (*Beyaz ve Siyah Hevenk, Beyaz ve Kara İrek, Hoca Hasan, Kızıl, Bulut* gibi) en iyi salkımları, saplarından iplerle bağlanarak, hevenk denilen ahşap askılarla, serin ve güneş almayan bir odanın (*Müsandere*) duvarlarına ve tavanına asılırdı.
- Hiçbir yere temas etmediği için ilkbahara kadar tazeliğini koruyan bu üzümler, konuklara gururla ikram edilir ve bu ikram konuklarca hayret ve hayranlıkla karşılanırdı.



ANKARA BAĞ EVİ KÜLTÜRÜ'NÜN SONU

- Eski önemi kalmasa da, özellikle Çankaya, Dikmen, Etlik ve Keçiören'de 1950'lerde hala devam ettirilen 'Bağ Evi Kültürü', 1954'de çıkarılan '*Kat Mülkiyeti Kanunu*' ve 1963'ten sonra sayıları çığ gibi artan konut kooperatifleri ile hızlanan çarpık yapılaşmaya ve gecekondulaşmaya fazla direnememiştir.
- Özellikle Cumhuriyet'in ilk dönemlerinde, Ankara'nın sosyal hayatına renk katmış olan güzelim bağ evleri ve bağları, bir daha geri gelmemek üzere tek tek yok edilmiş, geriye yalnızca o dönemi yaşayan az sayıdaki Ankaralıların özlem dolu anıları, içimiz burkularak okuduğumuz o dönemleri anlatan yazılar ve soluk resimler kalmıştır.
- Ali Esat Bozyiğit, Ankara'da bağ evi kültürünün yok oluşundan duyduğu üzüntüyü şu sözü ile ne güzel anlatmış:
- *Türkiye'nin başkenti Ankara, bu şerefli ünvana sahip olmak için nelerden vazgeçmiş.*



KİM SORUMLU ?

- **Tabii ki hepimiz !** Bu güzellikleri eşsiz birer kültürel değer olarak görüp korumak yerine,en azından, siyasi ve ekonomik rant uğruna hoyratça yok edilmesine göz yumduk.
- Gerçekçi olmak gerekirse, Ankara'nın zümrüt ye ili gerdanlığı denilen bağlarını ve bağ evlerini artık geri getiremeyiz.
- Ancak geçmişte Ankara bağlarının arasından  ırıldayarak tertemiz akan; ne yazık ki yine aynı dönemlerde kısmen (*Hacıkadın Deresi*) veya tamamen açık (* ubuk/Ankara  ayı*) ya da kapalı(*Hatip  ayı, İncesu Deresi, Kavaklıdere*) kanalizasyon kanallarına dönüştürülen çaylarımızı ve derelerimizi geri almak, kapalı olanları kısmen de olsa gün ışığına çıkarmak için hepimiz bir şeyler yapabiliriz.

VEKAM

(Vehbi Koç ve Ankara Araştırmaları Merkezi)

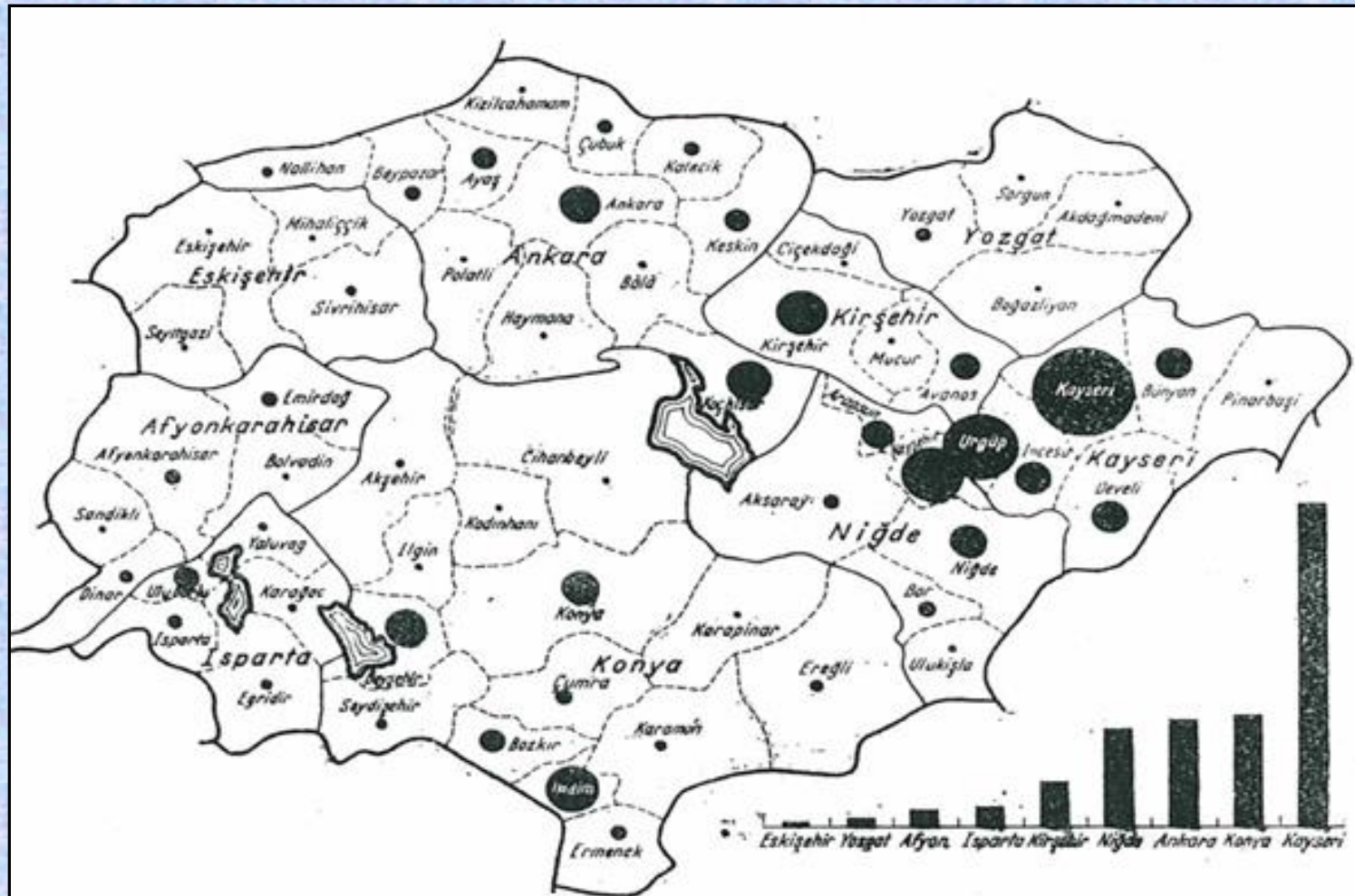
- Ankara Bağ Evi Kùltürü'nün, eski dokusuyla günümüze ulaşan tek örneği, Keçiören'de *Pınarbaşı Mah. Şehit Hakan Turan Cad. Acıbadem Sok. No:9* adresindeki Vehbi Koç'a ait bağ evidir.
- 1992-1993 yıllarında restore edilen ev, '*Birinci Derecede Korunması Gereken Kùltür Varlığı*' olarak tescil edilmiştir.
- Vehbi Koç'un hayatının büyük bölümünü geçirdiği ve çocuklarının doğduğu bağ evi, babası tarafından 1923 yılında Mareşal Fevzi Çakmak'tan satın alınmıştır.
- Halen, *Vehbi Koç ve Ankara Araştırmaları Merkezi* (VEKAM) olarak hizmet vermekte ve hafta boyu araştırıcılara ve ziyaretçilere açık tutulmaktadır.
- VEKAM, 2013 yılından başlayarak yılda iki sayı olmak üzere '*Ankara Araştırmaları Dergisi*'ni de çıkarmaktadır.



CUMHURİYET DÖNEMİNDE ANKARA BAĞCILIĞI

1939 YILINA AİT BAĞCILIK İSTATİSTİKLERİ

		<u>Bugünkü Değerlerin</u>
Bağ Alanı	20.164 Hektar	3,4 Katı
Üzüm Üretimi	22.079 Ton	1/2' si
Üzüm Verimi	1.055 Kg/Ha	1/7' si



Orta Anadolu Vilâyetlerinde bağ sahalarının relâtif büyüklüğü

1938 YILINDA ANKARA’NIN BAŞLICA ŞARAPHANELERİ

	KAPASİTE (Lt)	ÜRETİM(Lt)	BAĞ (Da)
Kavaklıdere	400.000	249.459	100
Orman Çiftliği	80.000	74.130	-
YZE Şaraphanesi	20.000	11.406	15
Ali Ulvi Şaraphanesi	120.000	68.661	-
Kalecik Şaraphaneleri (Sait, Halil Beşe, Namazof)	-	40.500	
	TOPLAM	444.152	

DEĞERLENDİRME

Cumhuriyet'in ilk dönemlerinde (1923-1950) Ankara ilinin bağ alanları, Merkez dışında düzenli artış göstermesine rağmen, birim alandan elde edilen verimin ve sonuçta üzüm üretiminin çok düşük düzeylerde kaldığı görülmektedir. Bunun nedenleri şöyle özetlenebilir;

1. Kirsaldan Başkent'e yönelen yoğun göç nedeniyle, bir yandan geride kalan bağların bakımsız kalması, diğer yandan göçenlerin yarattığı yerleşim baskısı sonucu, kenti kuşatan bakımlı ve verimli bağların elden çıkması,
2. 1930'ların sonuna doğru Merkezdeki bağlardan başlayarak yerli bağlar üzerinde baskısını hissettiren ve 20 yıl içinde ilin tüm bağlarını etkisi altına alan filoksera zararlısı,
3. En şiddetlisi 1928 yılında yaşanan ve etkileri sonraki yıllarda da hissedilen büyük kuraklık ve aynı şiddette olmasa da, Ankara'da hakim olan kurak alan bağcılığını olumsuz yönde etkileyen, 1935, 1942, 1945 yıllarındaki kuraklıklar.
4. 40 yıldan uzun süren büyük savaş ve yokluk yıllarının hemen ardından kurulan yeni Cumhuriyet'in; tüm dünyayı derinden etkileyen 1929 ekonomik krizinin ve 2.Dünya Savaşı'nın etkisiyle Toprak ve Tarım Reformu'nu gerçekleştirememesi.

Cetvel : 49 — 1950 - 1956 Ankara bağ sahalarının % de artış nisbetleri

Kazalar	BAĞ SAHASI		ARTIŞ	
	Dönüm 1950	Dönüm 1956	Miktarı (Dönüm)	Nisbeti %
Merkez	9.634	12.130	2.496	25
Altındağ	15.764	20.600	4.836	30
Ayaş	3.547	4.300	753	21
Balâ				
Beypazarı	6.131	8.000	1.869	30
Çamlıdere	6.656	[*] 4.710	—	—
Çankaya	8.758	18.000	9.242	
Çubuk	13.575	23.000	9.425	69
Haymana	11.385	7.200		
Kalecik	28.025	36.000	3.975	28
Kaman	—	[**] 22.500		
Keskin	12.261	14.000	1.739	14
Kırıkkale	56.927	78.700	21.773	38
Kızılcahamam				
Nallıhan	3.197	5.800	2.603	81
Polatlı	1.576	1.900	324	20
Ş. Koçhisar	15.764	19.000	3.236	20
Yekûn	193.200	275.840	66.271	14.734

ANKARA’NIN BAĞCILIK POTANSİYELİ(2012)

(İLK10 İLÇE DİKKATE ALINMIŞTIR)

	SOFRALIK		ŞARAPLIK		TOPLAM			
İlçe	Alan (Da)	Üretim (Ton)	Alan (Da)	Üretim (Ton)	Alan (Da)	Pay (%)	Üretim (Ton)	Pay (%)
Kalecik	16.350	13.088	8.500	5.525	24.850	41,4	18.613	42,7
Güdül	15.000	6.000	-	-	15.000	25,0	6.000	13,8
Beypazarı	6.000	7.500	-	-	6.000	10,0	7.500	17,2
Ş.Koçhisar	2.170	566	160	41	2.330	3,9	607	1,4
Evren	800	1.600	1.445	2.168	2.245	3,78	3.768	8,64
Elmadağ	1.425	1.781	180	135	1.605	2,7	1.916	4,4
Nallıhan	1.300	1.300	-	-	1.300	2,2	1.300	3,0
Gölbaşı	620	284	518	237	1.138	1,9	521	1,2
Kazan	1.100	935	-	-	1.100	1,8	935	2,1
Ayaş	870	602	5	4	875	1,45	606	1,4
TOPLAM	48.968	35.279	11.108	8.310	60.076	94,1	43.589	95,8



Akyurt



A.Ü.Z.F.



Şekil 4.6. Ayaş ilçesi bağlarından görüntüler
(a) Merkez; (b) Ilıca köyü



Şekil 4.12. Beypazarı ilçesi bağlarından görüntüler
(a) Başören köyü; (b) Çakıloba köyü



(a) Deliören köyü (Hasandede çeşidi);



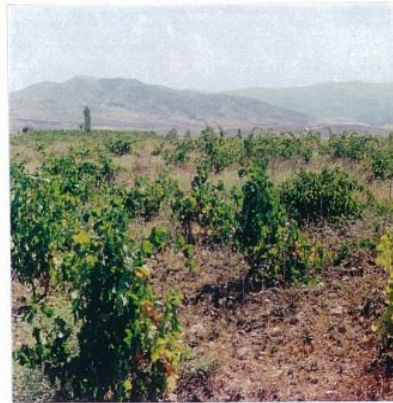
(b) Yakuphasan köyü (Pel Edige köyü); (b) Karacahasan köyü



a



(a) Edige köyü; (b) Karacahasan köyü



b

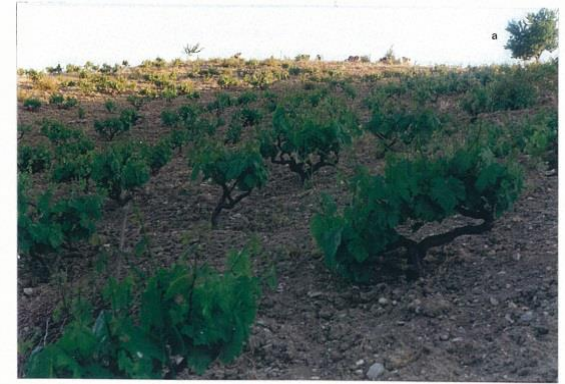
Şekil 4.16. Çubuk ilçesi bağlarından görüntüler

(a) Deliören köyü (Hasandede çeşidi); (b) Yakuphasan köyü (Pel Edige köyü); (b) Karacahasan köyü

Şekil 4.20. Elmadag ilçesi bağlarından görüntüler

Şekil 4.22. Gölbaşı ilçesi bağlarından görüntüler

(a) Halaçlı köyü; (b) Yurtbey köyü



Şekil 4.26. G d l ilçesi bağlarından görüntüler
(a) Taş ren köyü; (b) Adalıkuzu köyü

Şekil 4.27. Haymana ilçesi bağlarından görüntüler
(a)  ayraz köyü; (b) Yurtbeyli köyü

Şekil 4.36. Kazan ilçesi bağlarından görüntüler
(a) Orhaniye köyü; (b) I  ren köyü



Şekil 4.37. Kızılcahamam ilçesi bağlarından görüntüler (Baş ağaç köyü)



Şekil 4.41. Nallıhan ilçesi bağlarından görüntüler
(a) Oyma ağaç köyü; (b) Aşağı Bağlıca köyü

**ANKARA BAĞCILIĞININ ÜLKE VE
BÖLGE BAĞCILIĞINA KATKISI
(ÜLKESEL DEĞERLENDİRME)**

	SOFRALIK	ŞARAPLIK	TOPLAM
BAĞ ALANI (Da)	48.968	11.108	60.076
SIRA	23	15	19
PAY(%)	1,8	1,3	1,3
ÜZÜM ÜRETİMİ (Ton)	35.229	8.310	43.589
SIRA	15	15	19
PAY (%)	1,5	1,3	1,04
VERİM (Kg/Da)	720	748	726
SIRA	12	11	12

BÖLGESEL DEĞERLENDİRME

- *Ankara*, Orta kuzey Tarım Bölgesi'ndeki 12 il (*Ankara, Bilecik, Bolu, Çankırı, Çorum, Düzce, Eskişehir, Kırıkkale, Kırşehir, Kütahya, Uşak, Yozgat*) arasında, bağ alanı (%19,8) yönünden *Çorum*'dan sonra *ikinci* sırada olmasına rağmen, üzüm üretimi yönünden (% 27,4) *ilk* sıradadır.

ORGANİK ÜZÜM ÜRETİMİ

- *Ankara, özellikle yerli sofralık (Karagevrek, Razakı, Çavuş, Gülüzümü, Hafızali), şaraplık-şıralık (Kalecik Karası, Hasandede, Sungurlu) çeşitlerin organik yetiştiriciliği için önemli potansiyele sahip olduğu halde, bu potansiyel hemen hiç değerlendirilmemektedir.*
- İlin 2012 yılına ait organik üzüm üretimi yalnızca 70 tondur. Bu değer, toplam üretimin ancak binde 1,7'sine karşılık gelmektedir.

FİDAN ÜRETİMİ

- *Ankara*, Orta Kuzey Tarım Bölgesi'nin, tamamı aşılı olmak üzere, asma fidanı üreten tek ilidir.
- 2012 yılında, **210.750 adet** aşılı fidan üretimiyle (*Yiğit Fidancılık /KALECİK*) ülkemizin toplam aşılı asma fidanı üretiminin **%7,4**'ünü karşılamıştır.

2013 YILINDA ANKARA’NIN BAŞLICA ŞARAPHANELERİ

	KAPASİTESİ (Lt)	ÜRETİMİ(Lt)	BAĞI (Da)
Kavaklıdere /Akyurt	19.500.000	12.000.000	220
BAK /Kalecik	2.500.000	-	600
Vinis /Kalecik	384.000	250.000	-
Şato Kalecik/Kalecik	185.00	-	200
Atatürk Orman Çiftliği	1.200.000	-	
Kalecik Şarapları	100.000	35.000	16
Kalecik Şarapçılık	1.500.000		100
Ziraat Fakültesi	30.870	18.000	50
Tomurcukbağ/Kalecik	11.000	7.000	10
TOPLAM	25.410.870		



Kavaklıdere



Bak Şarapçılık





Şato Kalecik



Tomurcukbağ

KALECİK KARASI VE KALECİK BAĞLARI



KALEBAĞ





Çayboğazı



Gökdere



Kızılırmak vadisi



2005 09 15 15:59
Teras bağları



Klon 21



Klon 9



Klon 19



Klon 18

TEŞEKKÜR...

DEĞERLİ KATKILARI İÇİN;

Prof.Dr. Menşure ÇELİK
VEKAM Çalışanları
Onur ERDOĞAN
Kamil TOYGAR