

TRABZON'DA BAĞCILIĞIN ÖNEMİ VE GERİLEYİŞİ*

GRANDEUR ET DÉCADENCE DU VIGNOBLE DE TRÉBIZONDE

Xavier de Planhol

Çeviren: Özgür YILMAZ**

Evliya Çelebi'nin 1640'da Karadeniz sahillerine yaptığı seyahatinde hayran olduğu şeylerden birisi de Trabzon'un bağlarıydı ki şehir halkının büyük bir kısmı bağcılıkla meşgul oluyordu. Evliya Çelebi'ye göre: “Şehir halkı yedi kısma ayrılmıştır... Altıncı kısmı bağcılıkla meşgul olanlar oluşturmaktadır, zira Boztepe bağlıklarla doludur ve kayıtlarda 31 bin kadar bağ ve bahçe vardır. Öyle ki her bir bahçenin bir kişiye ait olduğunu düşündüğümüzde burada 31 bin bahçıvan ortaya çıkar. Ancak içlerin bazıları iki veya üç bahçesi vardır. Bu bağlıklarda hoş kokulu üzümler yetiştirilmektedir.”¹ Evliya Çelebi'de aşına olduğumuz abartmaları dikkate alarak bu anlatılarda günümüzdekinden oldukça farklı bir manzara olduğunu görürüz. Ki günümüzde şehrin bahçelerinde dağılmış çok az asma yer almaktadır.

Bu bilgiler bize oldukça şaşırtıcı gelebilir. Çünkü yılın her döneminde özellikle de güz mevsiminde bollaşan kuvvetli yağışlar üzüm yetiştirmek için çok uygun koşullar ortaya çıkarmaz.² Trabzon bağlarının en ayırt edici özelliklerinden birisi yetiştiği iklimin zor koşullarında yatmaktadır. Her dönem bölgeye gelen Avrupalı seyyahların, her zaman doğru bir şekilde açıklayamaları da burada bağ bozumunun oldukça geç bir dönemde yapıldığını belirtmelerine şaşırmamak gerekir. Seyyahlara göre bu dönem sadece aralık-ocak arasına, yani her sene yalnızca Noel dönemlerine tekabül etmekteydi ki

* Makalenin Orijinali: Xavier de Planhol, “Grandeur et Decadence du Vignoble de Trebizonde” *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 22 (1979), s. 314-329.

** *Yrd. Doç. Dr.*, Gümüşhane Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, GÜMÜŞHANE. ozguryilmaz@gumushane.edu.tr ORCID: 0000-0002-1970-2315

¹ *Evliya Celebi Seyahatnamesi*, Haz. Zuhuri Danişman, C: III, İstanbul, 1970, s. 92-93; İngilizce tercümesi: Evliya Efendi, *Narrative of travels ... by ...*, Ter. Joseph von Hammer, C: II, Londra, 1850, s. 47-48.

² Bölgeyle ilgili en iyi analizler için bkz. Joel Charre, “Classification des climats de la cote pontique turque”, *Revue de Géographie Alpine*, 1972, s. 601-612.

bu şekilde baharın başlarında bile ağaçlarda sıklıkla üzümler görülebiliyordu.³

Burada ağaçlardan bahsetmekteyiz! Aslında bu daha küçük bir paradoks değildir, zira bu bağlar güneş ışınlarından hiçbir şekilde istifade edilemeyen bulutlu bir iklimde yetişmektedir. Burada daha sıklıkla mevzubahis olan karaağaç, akçaağaç, ceviz ve dut ağaçlarına sarılan bir asma türüdür.⁴ Trabzon'un bağları Karadeniz ormanlarının ayrılmaz bir parçası olmuştur. Bu ikisini birbirinden ayırt etmek oldukça zordur. Öyle ki Trabzon civarı bu üzüm türünün vatanı olarak kabul edilmektedir. Timur'u sarayına giden İspanyol elçisi Clavijo 1405'te şunları belirtmekteydi: "Denize yakın bütün Trabzon toprakları güzel ağaçlar ile kaplı oldukça yüksek dağlardan oluşturmakta ve her bir ağaca tırmanan asmalar bulunmaktadır. Onların şarap yaptığı üzümler burada yetişmektedir".⁵ Bu Bizanslı Eugenikus'un 1418'de bahsettiği asma (ἄμπελος ἀνηρτμένη) çeşidiydi.⁶ Çağdaş dönemlere kadar bu şekilde çok sayıda tanımlamalara rastlanılabilir.⁷ Alçak basınç bölgelerinde olduğu gibi, üzüm

³ V. Fontanier, *Voyages en Orient de 1830 à 1833, Deuxième voyage en Anatolie*, Paris, 1834, s. 82 : "Burada özellikle üzümlerin olgunluk dönemi bahsi hak etmektedir. Üzümler Pirenelerin eteklerinde olduğu gibi aralığın ortalarında, hatta ocak ayının ilk günlerinde hasat edilir. Başka yerlerde de olduğu gibi, bunun dağların şehrin güneyinde yer almasından ve güneş ışınlarını kesmesinden kaynaklandığı görülmektedir"; P. X. Coste, *Notes et souvenirs de voyages (1817-1877)*, C: 2, Marsilya, 1878, C:1, s. 128. (1839'da Trabzon'da): "Üzüm ancak aralık ayında olgunlaşır"; Jacob Philipp Fallmerayer, *Fragmente aus dem Orient*, 2. Basım, Stuttgart, 1877 (seyahat yılı 1840), s. 191: "Bana esas bağbozumunun tam olarak Noel'de başladığını ve ocak ayının içlerine kadar devam ettiğini söylediler; hatta ilkbaharın başlarına kadar ağaçlarda üzümlerin asıldığı görülmüştü"; Bu anlatıya biraz uyumsuz olan tek anlatı Hamilton'da yer almaktadır ki yazar burada tarihi biraz ileriye götürmektedir. W. J. Hamilton, *Researches in Asia Minor, Pontus and Armenia*, C: 2, Londra, 1842 (seyahat yılı 1836), C: I, s. 242: "İncir ve üzümler ekim veya kasımdan önce olgunlaşmazlar. Asmalar büyük ağaçlara kadar uzanır ve ağacın dalları üzümün güneş ışığını almasını engeller".

⁴ Fallmerayer, *a.g.e.*, s. 190: "Üzümler koyu yeşil çalı ormanının eski hazinelerindedir... Asmalar akçaağaç, karaağaç ve ceviz ağaçlarının tepesine kadar yükselmekte ve ağacın köküne kadar uzanan gölgeler yapmaktadır".

⁵ Ruy Gonzales de Clavijo, *Narrative of the embassy of Ruy Gonzalez de Clavijo to the court of Timour at Samarcand A.D. 403-6*, Çev. Clements R. Markham, Londra, 1859 (Hakluyt Society, XXVI), s. 198 (Trabzon'a seyahat yılı 1405).

⁶ Fallmerayer, *a.g.e.*, s. 190.

⁷ Henri Cordier, "Un interprète du général Brune et la fin de l'Ecole des Jeunes de Langues", *Mémoires de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, XXXVIII/2. Kısım, 1911, s. 267-35. 1803'te Trabzon'da olan Joseph-Marie Jouannin, Akçaabat'ta "doğal bir dizi halinde" yabani asmalardan (s. 336) ve büyük ağaçlara tırmanan asmalardan (s. 338) bahsetmektedir; John Macdonald Kinneir, *Journey through Asia Minor, Armenia and Koordistan in the years 1813 and 1814*, Londra, 1818, s. 326 (Giresun yakınlarında): "Çok miktarda üzüm veren asmalar ağaçların gövdelerine ve dallarına sarılmaktadır"; Fontanier, *a.g.e.*, s. 80 (Trabzon'da): "tepelinde yabani asmalar olan ağaçlar vadinin derinliklerinden yükselmektedir"; Hamilton, *a.g.e.*, C: I, s. 247 (Akçaabat'ta): "Burada çok miktarda asma yetişmektedir ve bu asmalar karaağaç ve dut ağaçlarının her irinin yanındaki küçük hendeklere dikilmektedir"; Fallmerayer, *a.g.e.*, s. 35 (Trabzon'da): "Her yerde asmalar vardır... duvarların üzerinde"; s. 37: "Avrupa'da görülmemiş derecedeki bollukla ağaçların ve duvarların

bağlarında asmanın kökleri toprak üzerinde sırik olmaksızın geniş bir alanda yayılır. Bu asma ufaktı ve beş ya da altı senede bir budanıyordu.⁸ Olgunlaşmayı hızlandırmak için yapılan yoğun inceltme hiçbir zaman uygulanmıyordu.⁹

Bununla birlikte gerçekten ağaca benzeyen bu asmaların her birinin üretimi yüksek olabilirdi. Fallmerayer mevsimin uygun olduğu dönemlerde bu asma ağaçlarınının 120-130 kilo üzüm üretebildiğini belirtmektedir.¹⁰ Yakın bir zamanda ortaya çıkarılan¹¹ ve 1487’de yapılan bir Osmanlı tahriri, Trabzon’daki iki Rum manastırınının emlaki ile ilgili olarak ortalama bir üretim hesabı yapmaya imkân tanımaktadır. Sayımı yapılan bölgelerde 21.465 asma kökünden elde edilen 2.616 cabur’luk bir üretim gösterilmektedir. Trabzon cabur’unun değeri tam olarak bilinmemektedir; ancak genel olarak 40-50 litre arasında bir ölçüden bahsedilmektedir. Bunun yanında Trabzon cabur’unun 53,88 litreye denk geldiğini gösteren tahminler de vardır.¹² Bu son rakamı kabul edersek hata payı her halükarda zayıf kalır ve her bir asma kökünün 6-7 litre şarap verdiği ulaşırız. Bu da Akdeniz’de sistematik olarak yapılan bağcılıktan oldukça farklı bir manzara ortaya çıkarır. Ancak, birim alandan elde edilen randıman oldukça vasattı.

Peki, doğal ortamından ve ilkel tekniklerden kaynaklanan bir görüntü arz eden bu bağcılık bir kent ortamında hangi koşullarda bir monokültür ortaya çıkardı ve büyük bir ticari değere ulaşabildi? Muhakkak ki Trabzon’daki

üzerine dolanmış üzüm asmaları ve sarmaşıklar eksik değil”; s. 55: “varoştan gelen ve yüksek doruklu, asmaları birbirine girmiş ağaçlardan geçen yol”; (Giresun’da), s. 149: “ormanda bütün yüksek ağaçları asmalar sarmış ve olgunlaşmış üzümler asmalarda aylarca asılıp duruyor”; Vital Cuiet, *La Turquie d’Asie*, C: I, Paris, 1891, s. 66 (Giresun): “Asma ağaçlara tırmanıyor, bu şekilde özellikle meşe ve karaağaçlara bol miktarda büyür ve güçlenir”; H. F. B. Lynch, *Armenia. Travels and Studies*, 2. Cilt. Londra, 1901, C: I, s. 18: “Yabancı asma ağaçlarının dallarından sarmaktadır”; 991/1583 tarihli *Kanunname-i Liva-i Trabzon* (Ömer Lütfi Barkan, *XV. ve XVI. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğu’nda Zirai Ekonominin Hukuki ve Mali Esasları, I, Kanunlar*, İstanbul, 1945, s. 58-61. 60. sayfada “bazı yerlerde olan ağaçlarda asma olub”, ve bunların sahibi toprak sahibinden farklı olabilir. Bunlar Kardinal Besarion’un bahsettiği “dalları değişik meyvelerle dolu ağaçlardır” *Encomium of Trebizond*, Ed. Spir. Lampros, Atina, 1916, s. 45.

⁸ Fallmerayer, *a.g.e.*, s. 190: “bazıları nadir ve düzensiz bir şekilde, beş altı senede bir orakla budandığını söylüyor”.

⁹ Fallmerayer, *a.g.e.*, s. 190: “Kolhis’te üzümün hacminin artması ve tatlanması için yapraklarını uygun zamanda koparıp, gölgeyi azaltarak güneş ışınlarını görmesini sağlamak (pampinaire) kimsenin aklına gelmiyor. Az zahmet çok kazanç getirir, ama kimse atalet ve rahvet içindeki eski tarzda yenilik yapmayı ne düşünebiliyor ne de bu konuda cesaret gösterebiliyor. Bağcılık konusundaki soru ve uyarılara “Bu ülkenin geleneğidir, her zaman böyleydi, ne yararı var, üzümler büyüyor ya” biçiminde karşılık veriyorlardı.

¹⁰ Fallmerayer, *a.g.e.*, s. 190: “Giresun’da iyi giden senede sadece bir ağacın asması yüz okkaya kadar üzüm veriyor”.

¹¹ Nicoara Beldiceanu, « Biens monastiques d’après un registre ottoman de Trébizonde (1487). Monastères de la Chrysokephalos et du Pharos », *Revue des Etudes Byzantines*, 35 (1977), s. 175-213.

¹² Beldiceanu, *a.g.m.*, s. 190-193.

bağcılık Bizans dönemi öncesine gidecek kadar eskidir. On binler MÖ. 400'de Trabzon çevresinden geçtiklerinde buradaki Grek kolonisinden aldıkları hediyeler içinde şarap da yer alıyordu ve aynı şekilde şarap Kerasos (Giresun) et Kotyora (Ordu) arasında yaşayan Mossynoikler tarafından da üretiliyordu.¹³ Ancak bu şarabın sıkı bir bölgesel bir pazarı olmalıdır. Tüm Eskiçağ ve erken Ortaçağ'da şarabın bol miktarda piyasada dolaşmasına rağmen Trabzon bağcılığında bahsedilmemeye başlanmıştır. Kuvvetle muhtemeldir ki, Haçlıların 1204'te İstanbul'u almaları üzerine Kommenos hanedanının Trabzon'a yerleşmesi, kilise ve manastır kurumları etrafında bağcılığın bir ivme kazanmasına neden olmuştur. Osmanlı hâkimiyetinin ilk dönemlerinde yapılan tahrirler bu kurumların sahip olduğu bağların ne kadar geniş olduğunu göstermektedir.¹⁴ Genellikle Batıda da olduğu gibi burada da bağcılığın soylulara ve dini teşkilata dayalı bir kökeni olmalıdır.¹⁵ Her halükarda iklimsel koşulların Karadeniz'in batı sahil-lerindeki bağcılık için çok uygun olduğu bir dönemde, yaz dönemlerinde görülen kuraklıklar¹⁶ sonucunda Trabzon Rum İmparatorluğu şarap ihracatı yapmaya ve bu şaraplar Karadeniz'in kuzey kıyılarında da bu dönemden sonra tanınmaya başlayacaklardır.

Aslında XIII. yüzyıl öncesinde Kırım'da Kefe'ye yerleşmiş Cenevizli Noter Lamberto de Sambuceto'nun 1289-1290 yıllarındaki belgelerinde Karadeniz'in güneydoğusundan, Giresun'dan gelen şaraptan bahsedilmektedir.¹⁷ Ceneviz döneminde Kırım'da bağcılık yapıyordu; ancak komşu

¹³ Xénophon, *Anabasis*, IV, viii, 23; V, iv, 29.

¹⁴ Beldiceanu, *a.g.m.*, s. 175-213; 1487 tahririne göre Chrysokephalos Manastırı'nın imtiyaz hakkı 689 ve Pharos Manastırı'nınki 317 caburdu. Bağların yaklaşık olarak yarısı şehre yakın Yomra Nahiyesi'nde bulunuyordu; ancak bu manastırların mülkleri doğu sahilllerinde Of ve Rize'ye, batıda ise Akçaabat'a ve Maçka'nın dağlarına kadar uzanıyordu.

¹⁵ Bu varsayım büyük oranda Roger Dion tarafından ortaya konuldu. Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, 1959, özellikle s. 171-194.

¹⁶ Charre, *a.g.m.*, s. 601-612: bir "Akdeniz-Karadeniz" mikro iklimi. Bu mikro klima Samsun ve Sinop'tan Sakarya'nın batısına kadar olan bölgedekine benzemektedir ve Trabzon'da da oldukça kısıtlı bir bölgede görülmektedir. Kuzeybatı-güneydoğu istikametinde görülen bu mikro klima kuzeybatıdan esen rüzgârlara maruz kalmaz. Bu mikro klima bölgesel olsa da Yunan kolonilerinin şehrin yerini seçmelerinde etkili olmuştur. İklimin görüldüğü alan, daha nemli bölgelere doğu genişleyen bağcılığın yapıldığı alan ile orantılı değildir.

¹⁷ M. Balard, *Genès et l'Outre-Mer, I, Les actes de Caffa du notaire Lamberto de Sambuceto 1289-1290*, Paris-La Haye, 1973, s. 768: Daniel Gecius'un Maliye memuru Ugetus de Sigestro'nun David Brondus'tan şarap aldığı bilinmektedir. "Limina ve Jursunda'dan gelen sekiz çeşit sert şarap". Jursunda açıkça Giresun ise, liman anlamına gelen Limina'nın yanıltıcı olduğu görülür. Belki de şarap almak için Karadeniz'in güney sahillere gitmek faydasızdı ve burada sadece Yalta'nın batısında Kırım sahilinde yer alan ve kesinlikle Cenevizliler tarafından kurulan Limena'dan bahsediliyordu. (Özellikle bkz. J. Reuilly, *Voyage en Crimée*, Paris, 1806, s. 236: eski bir Yunan kale kalıntısı için bkz. E. Taitbout de Marigny, *Hydrographie de la Mer Noire et de la Mer d'Azow*, Trieste, 1856, s. 140, 146: Tatarların Cenevizlilere attıkları eski kale kalıntıları, Limena-Kale)? Öte yandan, Kefe şaraplarının ihraç edildiği ve Balard'ın (Balard, *a.g.e.*, s. 254) İncir Limanı'na işaret ettiği "Paralime"nin yerini gösterebilirim. K. Kretschmer, *Die Italienischen Portolane des Mittelalters*, Berlin, 1909, s. 650. Aslında Kretschmer'in eserinde geçen (s. 650) bu yer

bozkırlar tüccarların ihtiyacını karşılayacak kadar yeterli değildi. Bundan dolayı Yunanistan, İtalya¹⁸ ve hatta Marsilya'dan şarap getiriliyordu.¹⁹ Elbette bu ürünü Karadeniz'in güneydoğu sahilleri gibi çok yakın bir bölgeden almak daha kolaydı. Bu dönemden itibaren Trabzon şarabı da, çok iyi bilinen bağlıkların coğrafi tipolojileri arasında kendine bir yer edinmiştir. Kuzeydeki bağlıklar için düşünüldüğünde ise, bu bunlar da, bağcılığın kâr sınırları çerçevesinde artık mümkün olmadığı ve iletişimin halen daha tehlikeli ve komşulara mahsus bir ayrıcalık olduğu daha kuzey bölgelere doğru ihracat yapmaya başlamışlardır.²⁰ Trabzon şarabının Karadeniz'in kuzeyindeki bölgelerdeki başarısı devam edecektir. Azak Denizi kıyısında, Tana'da (Azak) 1315'lere kadar "Rum şarabı" ve Napoli'nin kırmızı şarabı bilinmiyordu.²¹ 1335'te ise Pegalotti, sadece Akdeniz şaraplarından, Rum, Latin, Napoli, Malvoisie ve Girit'ten gelen şaraplardan bahsediyordu.²² 1367'den itibaren Venedik Senatosu'nun kararlarında Trabzon-Tana arasında doğrudan bir bağlantıdan ve şehirdeki Rumlar ve yabancı tüccarlar tarafından taşınan şarap yükünden söz edilmektedir. 1440'tan itibaren kanıtlanan bu iki şehir arasında bağlantının daha öncelere dayanması kuvvetle muhtemeldir.²³ XV. yüzyılda Trabzon şarabı Karadeniz'in kuzeybatısında yer alan İtalyan iskelelerinde, Tuna'nın ağız kısmındaki Kili'de ve 1484'te Osmanlılar tarafından fethedilen

Ereğli ve Sakarya Nehri'nin ağızında yer alan "Limo"dur. Bu yerin Akçaabat'ın biraz batısında Hieron-Oros Burnu'nun yakınlarında yer alan İncir Limanı ile ilgisi yoktur. Fallmerayer, *a.g.e.*, s. 162. Bu iki yerden hiçbirisi, öneğin varlığı ve bu anlama gelen yer isimlerinin çokluğu nedeniyle kesin bir biçimde Paralime ile bağdaştırılmaz.

¹⁸ Balard, *a.g.e.*, s. 18: Milan'dan gelen şarap; s. 65: İstanbul'dan gelen şarap; s. 293, 299, 393, 880, 883: Yunan şarabı.

¹⁹ W. Heyd, *Histoire du commerce du Levant au Moyen-Age*, Fransızca Ed. Fury Reynaud, 2. Cilt, 1885 (Leipzig, 1923), C : II, s. 177: 1291'de iki Cenevizli Kefe'ye sevk edilmek üzere Marsilya'dan şarap yüklemiştir.

²⁰ R. Dion, *a.g.e.*, s. 200-240.

²¹ Floransa Maruccelliana Kütüphanesi'nde bulunan anonim bir yazmaya (C 226) göre. (s. 311-320, başlıca s. 314). Robert-Henri Bautier, *Les relations économiques des Occidentaux avec les pays d'Orient au Moyen-Age. Points de vue et documents*, s. 263-331 içinde Michel Mollat (Ed.), *Sociétés et compagnies de commerce en Orient et dans L'Océan Indien*, Paris, 1970; Özellikle bkz. Mihnea Berindei et Gilles Veinstein, «La Tana -Azaq de la présence italienne à l'emprise ottomane (fin XIIIe- milieu XVIe siècle)», *Turcica*, VIII/2 (1976), s. 110-201, bkz. s. 134.

²² Francesco Balducci Pegalotti, *La pratica della mercatura*, Ed. Allan Evans, Cambridge, Mass., 1936, s. 24: "Yunan ve tüm Latin şarapları"; "Malvasia şarabı, Triglia ve Kandiye şarabı"; s. 89: "Napoli şarabı". Triglia kimliğinin Mudanya yakınlarında Marmara'nın güney sahilinde yer alan şimdiki Tirilya ile açıklanmasına, şarap söz konusu olduğunda Pegalotti şüphe ile yaklaşmaktadır. (Başlıca index, s. 406). Bu yaklaşım son derece muhtemel görünmektedir.

²³ 1367'deki doğrudan bağlantının F. Thiriet'nin 442 numaralı belgesinden ileri gelmektedir. F. Thiriet, *Regestes des délibérations du Senat de Venise concernant la Roumanie*, C: I, Paris-La Haye, 1958, başlıca Berindei et Veinstein, *a.g.m.*, s. 142. 1440'taki şarap nakliyesi Thiriet'in 2532 numaralı belgesinde gösterilmektedir. Thiriet, *a.g.e.*, C: III, Paris-La Haye, 1961, s. 84.

Dinyester Irmağı'nın ağız kısmında yer alan Cetatea-Alba'da (Akkirman) da görülmektedir.²⁴ Bu şarap Kardinal Besarion'un Komnenosların hâkimiyetinin son dönemlerinde Trabzon'da yazdığı methiyede ἀμπελῶνας ἀποπληροῦν şeklinde yazılmıştır.²⁵

Ancak Trabzon şarabının zirve yaptığı dönem Osmanlı dönemi olmuştur.²⁶ 1475'te Kırım'daki son İtalyan kolonilerinin, daha sonra Kili ve 1484'te Akkirman'ın fethinden sonra Karadeniz takip eden üç yüzyıl için bir Osmanlı gölü haline geldi. Elbette İtalyan tüccarlar bu denizden birden bire çekilmedi ve şüphesiz XVI. yüzyıl boyunca burada kalabilmeyi başardılar.²⁷ Bununla birlikte XVI. yüzyılın sonlarında Karadeniz'de ticaret tekeli yavaş yavaş Osmanlı tebaasına geçmeye başladı ve bu tekel bundan sonra Babıali tarafından kıskançlıkla muhafaza edildi. 1686'da Karadeniz'de Fransız gemilerinin ticaret yapmasını talep eden Fransız Elçisi Girardin'nin aldığı cevap bilinmektedir. Fransız elçisine “Sultan'ın Karadeniz'i yabancı tüccarlara açmaktansa haremünün kapılarını açmayı yeğlediği” şeklinde cevap verilmiştir.²⁸ Batılı denizci devletler tarafından Karadeniz'de ticaret yapmak için aralıklarla tekrar edilen bu girişimler XVIII. yüzyılın sonlarına kadar sonuç vermeyecektir.

Karadeniz'in Avrupalı tüccarlara yasaklanması Akdeniz şarapları için önemli zorluklar ortaya çıkarmıştır. Bu yasak pratikte İstanbul'da mal sevkiyatında bir kesinti yaratmış olmalıdır. Öyle ki İstanbul'da Akdeniz ve Karadeniz ticaretiyle ilgilenen denizcilerin birbirinden farklı iki ayrı grup oluşturduğunu bilmekteyiz.²⁹ Karadeniz kıyılarından, özellikle de Trabzon'dan gelen şarapların başarısı bu şekilde doğrulanmış olmaktadır. 1484'teki Osmanlı fethi sonrasında Kili iskelesinde yapılan bazı mali düzenlemelerde Trabzon ve Bulgar şarabından başka Polonya'ya kadar giden Suriye ve

²⁴ Nicoara Beldiceanu, *Recherche sur la ville ottomane au XV^e siècle. Etude et Actes*, Paris, 1973 (Bibliothèque Archéologique et Historique de L'Institut Français d'Archéologie d'Istanbul, XXV), s. 130, 164; Nicoara Beldiceanu, « Kilia et Cetatea Alba à travers les documents ottomans », *Revue des Etudes Islamiques*, XXXVI/2 (1968), s. 215-262, başlıca s. 234; Nicoara Beldiceanu, « La conquête des cités marchandes de Kilia et de Cetatea Alba par Bayezid II », *Südost-Forschungen*, XXIII (1964), s. 36-90, başlıca s. 50, 90.

²⁵ *Encomium of Trebizond*, s. 12.

²⁶ Berindei ve Veinstein, *a.g.m.*, s. 146-147. Yazarlar Bizans ve Osmanlı dönemleri arasında ticaretin devamlılığı konusunda ısrar etmişlerdir: “Osmanlı fethinden sonra Karadeniz'deki ticari sürekliliğe şarap güzel bir örnek teşkil etmektedir; Tana'ya şarap ithalatı daha evvel Noter Lamberto di Sambuceto'nun belgelerinde görülmektedir. Bunun ötesinde Trabzon ile Tana arasında bir trafiğin varlığının 1440 tarihli bir Venedik belgesinde görülmesi çok geç bir değerlendirmedir. (Aynı durum Lamberto di Sambuceto'nun Giresun şarabıyla ilgili belgeleri için de geçerlidir). Ancak Karadeniz'in Avrupa ticaretine kapatılması Trabzon'dan Karadeniz'in kuzey bölgelerine yapılan şarap ihracatına büyük bir ivme kazandırmıştır.

²⁷ Referanslar şu eserde sıralanmıştır. Beldiceanu, *Recherche*, s. 140-141.

²⁸ Paul Masson, *Histoire du commerce français dans le Levant au XVIII^e siècle*, Paris, 1896, s. 638; Özellikle bkz. Paul Masson, *Histoire du commerce français dans le Levant au XVII^e siècle*, Paris, 1911, s. 288.

²⁹ *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi*, C: II, s. 240, 246; İngilizce Tercümesi, C: I, Kısım II, Londra, 1846, s. 128, 134.

Malvoisie şaraplarından bahsedilmektedir.³⁰ Daha sonra yapılan mali düzenlemelerde Trabzon, Bulgar (Mesembrie, Varna, Vidin) ve karayolu ile gelen şarapların yanında Malvoisie’de gelen şaraplardan bahsedilmemektedir.³¹ XVII. yüzyılın başlarında 1607’de Kırım’a uğrayan Fransız seyyah Julien Bordier, Kefe şarabının yalnızca Trabzon’dan geldiğini doğrulamaktadır.³² Büyük miktarda Trabzon şarabının Kerç’e vardığı ve buradan da Taman’a gönderildiğini de bilmekteyiz.³³

Bu başarı elbette şarabın kalitesi ile açıklanamaz. 1484’te Kili’de Tuna’dan gelen şarabın 20 akçe, Suriye ve Malvoisie’den gelen şarabın 16 akçe iken Trabzon şarabının fıçısı yalnızca 8 akçeydi.³⁴ XVI. yüzyılın ikinci yarısına ait bir kayıt, Kili’de eskiden gümrüklerin Vidin, Silistre ve Niğbolu’dan gelen şarapların gümrüklerini 24 akçe, Varna şarabı için 18, Trabzon şarabı için 10 akçe ve Misivri şarabı için için 8 akçe olduğunu gösterirken bu dönemde bu oranların Vidin ve Niğbolu şarabı için 130 akçe, Silistre şarabı için 51 ve Trabzon şarabı için de 16 akçe olduğunu göstermektedir.³⁵ Trabzon şarabı açıkça en düşük kalitedir. Xenophon, Mossynoik şarabının saf bir halde içildiği zaman “sertliğinden dolayı hoş olmadığını” belirtmişti. Bundan dolayı kokusunu açığa çıkarmak ve hoş bir tat kazandırmak için su ilave etmek gerekiyordu.³⁶ Bu uygulama yakın zamanlara kadar zaman zaman tekrar edilecektir.³⁷ Trabzon şarabı hakkında bilgi veren bazı Avrupalılar bu şarabı genellikle vasat veya farklı bulurlar. Bunu da genellikle üretim sürecindeki eksikliklere, nakliye koşullarında ve iklimsel şartlara bağlamaktadırlar.³⁸ Öyle

³⁰ Beldiceanu, *La conquete*, s. 50; Beldiceanu, *Kilia*, s. 234-235.

³¹ Kili ile ilgili tarihsiz, ancak kuvvetle muhtemel XVI. yüzyılın ikinci yarısına dek gelen gümrük kayıtları Tapu Kadastro Arşivi’nde 83 numaralı defterde muhafaza edilmektedir. Bu defter Hadiye Tuncer tarafından yayınlanmıştır. Hadiye Tuncer, *Osmanlı İmparatorluğu’nda Toprak Hukuku, Arazi Kanunları ve Kanun Açıklamaları*, Ankara, 1962, s. 192-196, özellikle s. 193; Bu dönem için bkz. Beldiceanu, *Recherche*, s. 137-140. Aynı defterde İbrail’de de (Eflak) Trabzon şarabının varlığından bahsedilmektedir.

³² Bibliothèque National, manuscrit fonds français no. 18076, fol. 216b, 239b-241a’dan naklen Mihnea Berindei et Gilles Veinstein, « Règlements de Süleyman Ier concernant le liva de Kefe », *Cahiers du Monde Russe et Soviétique*, XVI/I (1975), s. 57-104, başlıca s. 87.

³³ Berindei et Veinstein, *Règlements*, s. 63, 72, 77-78, Bu veriler 1542-1543 yıllarına denk gelen; ancak 1534’e kadar çekilebilecek bir defterde yer almaktadır.

³⁴ Beldiceanu, *Recherche*, s. 164-165; Beldiceanu, *Biens monastiques*, s. 192, n. 3 (Bu dipnotta Kili’nin yerine yanlışlıkla Akkirman gösterilmiştir.)

³⁵ Tuncer, *a.g.e.*, s. 193.

³⁶ Xenophon, *Anabasis*, V, iv, 29: “şarap bulundu, sertliği yüzünden biraz kekreydi; su katılınca hafif hoş kokulu bir şarap oluyordu”.

³⁷ John Macdonald Kinneir, *Journey through Asia Minor, Armenia and Koordistan in the years 1811 and 1814*, Londra, 1818, s. 325 (Giresun civarında): “Xenophon’un belirttiği gibi şarap sert ve ekşidir; fakat su ile karıştırıldığında tatlı ve lezzetli bir hal alır. (Not: şimdi de olduğu gibi)

³⁸ John Francis Gemelli Careri, *A Voyage Round the World by Dr. John Francis Gemelli Careri*, 8. Cilt, Londra, 1704-1747, s. 101 (Trabzon’a seyahati 1694): “şarap vasattır”; Peyssonel, *Traite sur le commerce de la mer Noire*, 2. Cilt, Paris, 1787 (Kırım’da konsolos

görünüyor ki bu, Trabzon şarabının başlıca müşterisi olan Kazakların dikkat ettiği bir husus değildi.³⁹ Daha düşük kaliteli üzümler ise, brendi, pekmez veya belirli bir dereceye kadar pişirilip kül eklenmek suretiyle hazırlanan ve nihayetinde brendiye dönüştürülen üzüm suyu gibi değişik şekillerde ihraç edilmekteydi.⁴⁰

Trabzon şarabı tabiri burada bir yanılgıya neden olamamalıdır. Aslında bu isimle Karadeniz'in tüm güneydoğu sahilinden gelen, ticari bir etiket altında sınıflandırılan ve büyük oranda da Trabzon limanı vasıtası ile ihraç edilen şaraptan bahsedilmektedir. 1583⁴¹ tarihli Trabzon iskelesi gümrük kayıtları değişik durumlara ilişkin vergileri itinalı bir şekilde ayırt etmektedir: Trabzon iskelesine civar yerlerden gemi ile getirilip, karaya çıkarılan, ya

olan Peyssonel'in 1753-1762 yılları arasındaki bilgileri), II, s. 84 (Tirebolu'da): "Şarap kırmızıdır ve serttir. Provence şaraplarıyla mukayese edilebilir; fakat şarap fiçılarını taşıyanların dikkatsizliği bu şarabı tuhaf ve nahoş bir hale getirir"; Dupré (Adrien), *Description de quelques villes et ports de la mer Noire*, C: I, s. 399-440 içinde, Gamba, *Voyage dans la Russie méridionale et particulièrement dans les provinces situées au-delà du Caucase, fait depuis 1820 jusque'en 1824*, Paris, 1826, C: 2; özellikle s. 410: "Üzüm bizim ülkemizde olduğu gibi tatlı değildir.. ve şarap yerlilerin imalat usullerinden dolayı nahoş bir tada sahiptir"; Edmund Spencer, *Travels in Circassia, Krim-Tartary, etc.*, Londra, 1839 (Seyahat yılı 1836), C: 2, özellikle. C: II, s. 158 (Trabzon): "Üzümler mükemmeldir; ancak şarap yerlilerin cehaleti yüzünden bu şekilde kaliteli değildir. Yine de şarabı kendisi için yaptıran bir tüccarın masasında biraz tattım. Bu mükemmel şarabın kalitesi ve sertliği ile Toskana'nın kırmızı şarabına benzediğini düşünüyorum".

³⁹ Berindei et Veinstein, *a.g.m.*, s. 150. Berindei ve Veinstein XVI. yüzyıl için bu duruma kuşkuyla yaklaşmaktadır: "Doğrusunu söylemek gerekirse Azak'ta da gördüğümüz gibi ithal edilen ve Taman ve Kerç piyasasında da görülen şarap imparatorluğun sınırları dışında, Rus denilen Hristiyan Çerkeslere yönelik ikincil bir ihracat ortaya çıkardığını tahmin etmekteyiz. Ancak bu Çerkesler ile ticaret yapıldığına ve bu dönemde Azak piyasasında böyle bir ticaretin karşılığını ortaya koyacak kürk tüccarlarının olmadığına dair kesin verilere sahip değiliz". Buna karşın bu eğilim XVIII. yüzyılda Peyssonel tarafından ortaya konulmuştur. Peyssonel, *a.g.e.*, C: II, s. 84 (Tirebolu): "Buradan yapılan ihracat kayda değerdir. Başlıca ticari emtia şaraptır ki Zabache (Azak) Denizi vasıtasıyla büyük bir kısmı Rusya'ya ihraç edilir. Bu şaraptan Kırım'da Abhazlara ve Karadeniz'in değişik bölgelerine de gönderilir".

⁴⁰ Dupré, *a.g.e.*, s.410: "Kırsal kesim halkı *nardenk* yapmak için çok düşük kalitede üzümler kullanır. Bu içecek üzümün belli bir dereceye kadar pişirilmesi ve temizlenip sıkılması sonrasında buna kül eklenmesiyle elde edilir. Bu nardenk büyük oranda Kırım'a ve özellikle de Taganrok'a ihraç edilmekte ve burada brendiye dönüştürülmektedir. Bu likör fermente olmadığı için Türkler tarafından da kullanılmaktadır". Peyssonel, *a.g.e.*, C: I, s. 97: "Nardenk değişik meyve sularının biridir...en çok tercih edileni Trabzon ve Giresun'dan gelenidir"; C: II, s. 70: "Nardenk Rize'nin en önemli ticaret mallarından biridir; her sene Rize'den 30-40 bin kental arasında büyük bir miktar ihraç edilmektedir; nardenkin iki türü vardır. Bunlardan beste nardenk olarak adlandırılan ilkinin testisi 15-17 okka arasındadır ve her bir okkası yedi akçedir; diğeri ise büyük fiçılarda bulunur ve bir akçeden daha düşük fiyata satılmaktadır"; s. 80 (Trabzon'da): "nardenkin kalitesi Rize nardenkinden çok daha düşüktür; aynı şekilde okkası sadece 5 akçe etmektedir"; s. 86 (Giresun'da): "Nardenk ticareti burada yoğundur".

⁴¹ Bu kayıt Gökbilgin tarafından yayınlandı. M. Tayyib Gökbilgin, "XVI. Yüzyıl Başlarında Trabzon Livası ve Doğu Karadeniz Bölgesi", *Bulleten*, XXVI/102 (1962), s. 293-337, başlıca s. 299-300, ve Tuncer, *a.g.e.*, s. 155-156 ve 366.

burada tüketilmek veya yeniden ihraç edilmek üzere satılan şarap; civar bölgelerden gemilerle Trabzon iskelesine gelen ve buradan hemen tekrar ihraç edilen şarap; sandallarla Trabzon'a gelip yeniden ihraç edilmek üzere uluslararası sulara seyreden gemilerde yeniden sınıflandırılan veya mahallinde satılan şaraplar; kara yolu ile at sırtında gelen şaraplar. “Dağdan gelen” şeklinde ifade edilen şaraplar Trabzon'a barkalar ile taşınmış olsalar bile yarı yarıya bir gümrüğe tabi olmuşlardır. Şüphesiz bu, önce karayolu ile küçük limanlara doğru yapılan uzun yolculuğu telafi etmek ve bu şaraplara rekabet gücü kazandırmak içindi. Bu gümrük kayıtları bize karışık bölgesel bir organizasyon çerçevesinde birbiriyle kaynaşmış bir aktivitenin varlığını göstermektedir.⁴² XVIII. yüzyılda farklılaşma ve bölge içi uzmanlaşmaya dair verilere ulaşabilmekteyiz. Burada özellikle Tirebolu şarabından bahsetmek gerekmektedir. İyi bir kaliteye sahip olan Tirebolu şarabının Karadeniz'in kuzeyinde başarılı olduğu bilinmektedir.⁴³ Bu başarı Tirebolu'daki bağcılık tekniğinin bölgenin geri kalanından daha gelişmiş olmasından kaynaklanmaktadır. Burada aslında bölgenin geri kalanında neredeyse hiç uygulanmayan ve bu taraflarda bilinen tek örnek olan sııklarda sistemli bir şekilde yapılan dikimlere işaret edilmektedir.⁴⁴

Ancak bu dönemden itibaren Trabzon şarabı tehdit edilmeye başlanacaktır. *Traite sur le commerce de la mer Noire* (1762'de yazılmış, ancak 1787'de yayınlanmıştır) adlı eserinde Peyssonel, Rusya'nın güney eyaletlerine Provence ve Languedoc şaraplarının getirilmesi durumunda elde edilecek büyük kârların farkına varmış ve bundan bahsetmişti. Bu konuda ilk girişim 1760'ta Fransız ve İsviçreli tüccarlar tarafından yapılmıştır. Bu tüccarlar İstanbul'dan aldıkları Toulon şarabını Kırım'a götürmüşler ve önemli kârlar elde etmişlerdi. Ancak şüphesiz Osmanlıların seyrüsefer üstündeki tekelinden kaynaklanan zorluklar nedeniyle bu girişimin devamının gelmediği anlaşılmaktadır.⁴⁵ Ancak Karadeniz'in 1774'te önce Rus ticaretine, 1779'da

⁴² 14 Nolu dipnotta gösterilen Trabzon'daki iki manastırın emlakinin genişliğini hatırlayalım.

⁴³ Peyssonel, *a.g.e.*, C: II, s. 84 (38. ve 39. dipnota bakınız).

⁴⁴ A. D. Mordtmann, *Anatolien, Skizzen und Reisebriefe aus Kleinasien*, Hannover, 1925, s. 411 (Seyahat yılı 1858): “Tirebolu'da bağcılıkla meşgul olduğu bana söylendi; fakat doğudaki alışılmış bir teknikten farklıdır. Buna bağ denilmektedir. Asmalar Avrupa'da olduğu gibi zeminden bağımsız bir şekilde büyütürler”.

⁴⁵ Peyssonel, *a.g.e.*, C: I, s. 162-163: “Karadeniz vasıtasıyla kolaylıkla Rusya'nın güney eyaletlerinde bizim Provence ve Languedoc şaraplarını tanıtabiliriz. Bu ticaret hemen kayda değer bir kâr bırakabilir. Bu yönde ilk deneme yirmi sene önce Vivier adlı bir Fransız ve Latour adlı bir İsviçreli tarafından yapıldı. Bu iki tüccarın Toulon'dan gelen şarabı İstanbul'dan satın aldıklarını ve Kefe'ye naklettiklerini hatırlıyorum. Tüccarlar bu şarapları kürk karşılığında Ruslara satmıştı: bu ülke ve yaptıkları ticaret karşılığında aldıkları mallar hakkında çok az bilgileri olmasına, tecrübesizlikleri nedeniyle maruz kaldıkları yüksek navlunlara ve İstanbul'a döndükten sonraki kayıplara rağmen bu tüccarlar sermayelerini üç-dört katına çıkarmışlardı. Mallarını getirmek için her sene Kırım'a gelen Kazak ve Rus tüccarlar rahat bir şekilde bana yemeğe geliyorlardı. Bu tüccarlar zevkle Provence şaraplarını içiyorlar ve bu şaraplardan almalari durumunda ticaretinde başarılı olacaklarına

boğazlardan serbest geçiş hakkı ile daha sonra Avrupalı güçlerin (Avusturya 1784; İngiltere 1799; Fransa 1802)⁴⁶ ticaretine açılması Trabzon şarabını, Akdeniz şaraplarının rekabeti nedeniyle hızlı bir şekilde çöküşe götürmüş olmalıdır. 1780'lerden itibaren Rus tüccarlar bu şaraplardan tedarik etmek için Yunan adalarına gelmeye başladılar.⁴⁷ Rusların Kırım'ı ele geçirdiği 1783'ten itibaren buradaki mütevazı bağıcılık Kırım hanlarının himayesinde kayda değer bir gelişme gösterirken,⁴⁸ 1795'te kurulan Odesa'daki ticarete XIX. yüzyılın ilk yıllarından itibaren Fransız, İtalyan ve İspanyol şarapları hâkim olmaya başladı.⁴⁹ Trabzon şarabına gelince, bu şarap hakkında bilgiler XIX. yüzyılın ilk çeyreği için belirsiz ve çelişkilidir. Bazı kaynaklar Trabzon şarabının az veya çok düzenli bir ihracata konu olduğundan bahsederken,⁵⁰ bazıları bu

dair bana güvence veriyorlardı. Bunlardan adı Alexis olana Karadeniz üzerinden bu ticarete dair planlarımdan bahsettim. Bu plan hoşuna gitti ve savaştan dolayı benim bu işi yapmam mümkün olmadığı için bana büyük kârlar bırakacak bir anlaşma teklif etti. İşe ufaktan başlayabilirdik. Kesinlikle buna pişman olmayacaktık. Kırım yolu da başarılı olabilirdi; ancak bana göre şarapları Azak Denizi üzerinden Çerkesköy ve Taganrok'a sevk etmek daha iyi olacaktı. Trabzon Eyaleti'ndeki Tirebolu tarafından, Rumeli'de Misevria'dan ve diğer yerlerden Karadeniz üzerinden gelen ve bizim şaraplarımızdan çok düşük kalitede olan kırmızı şarap buralarda kârlı bir şekilde satıldığına göre bizim kırmızı şarabımız da bu taraflarda başarılı olabilirdi”.

⁴⁶ Masson, *a.g.e.*, s. 646-654.

⁴⁷ Peyssonel, *a.g.e.*, C: I, s. 164: “Buraya Sisam ve Ege adalarından şarap getirenler büyük kârlar elde etmişlerdir. Ruslar da bu ürünlerden ilk elden almak için adalara gelmektedir. Burada sadece bu ticaretle uğraşan Rus tüccarlar vardır. Bunlar her sene ülkelerinden ham kürk, havyar ve diğer mamuller getirerek buradan şarap almaktadırlar”.

⁴⁸ Kırım XIX. yüzyılın başlarına kadar şarap ithal etmeye devam edecektir. Peyssonel, *a.g.e.*, C: I, s. 99: “Kırım'da önemli miktarda şarap üretilmesi zaman zaman Anadolu tarafından Tirebolu'dan ve Rumeli tarafından da Misevria'dan zaman zaman Gözleve'ye şarap şarap yükü gelmesini engellemez. Bu şarap da kırmızı ve sert olmasından dolayı kârlı bir şekilde satılır: Burada sadece çok hafif beyaz bir şarap vardır”; J. Reuilly, *Voyage en Crimée et sur les bords de la mer Noire pendant l'année 1803*, Paris, 1806, s. 192, Karadeniz'in Avrupa ticaretine açılmasından sonra Kırım'ın ithal ürünleri arasında özellikle “Adalardan gelen şarap”tan bahsedilmektedir.

⁴⁹ Gabriel de Castelnau, *Essai sur l'histoire ancienne et moderne de la Nouvelle Russie*, 3. Cilt, Paris, 1820; C: III, s. 45 (Odesa ticareti): “Perakende satışa açık olan bazı mahzenler bolca şarap sağlamaktadır. Adalar ve Moldova'dan gelen şaraplar bu ticaretin temelini oluşturmaktadır”; ancak biraz daha ileride (III, s. 54-55) yazar Odesa'nın ithal ürünleri için: “Adalardan gelen bütün şarap, İzmir'in muskat şarapları, Kıbrıs şarapları, Bordo, Siant Peray, Côte-Rotie, Travel, Messina, Malaga, Malaga, Alicante, Pacaret, Beni-Carlos'tan gelen şaraplar”dan bahsetmektedir.

⁵⁰ Kinneir, *a.g.e.*, s. 341, 348, Kinneir Trabzon'a (s. 341) ve Ünye'ye şarap ihracatından bahsetmektedir (s. 348); Pere Minas Pijichkyan, *Batmişyun Bondosi*, Venedik, 1819; Türkçesi için P. Minas Bijiskyan, *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası*, 1817-1818, İstanbul 1969; Karadeniz Katolik Ermenilerinin papaz yardımcısı olan Bijışkyan Trabzon'la ilgili olarak (Türkçe ter. s. 58) “Trabzon'dan İstanbul ve Rusya'ya şarap ihraç edilir”; Bu bilgi başka çağdaş kaynaklarda da geçer, A. Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris, 1816, s. 474, Jullien, Trabzon'dan Rusya'ya şarap ihracatından bahseder ve bunun gibi, ikinci elden kaynak ve sözlükler XIX. yüzyılın ikinci yarısına kadar

şaraptan artık söz etmez.⁵¹ 1840'ta Fallmerayer halen daha “yarı gizli şarap dökten ormanların Trabzon'un güzelliği olduğu”ndan bahsediyor⁵² ve Giresun'dan Rusya'ya yapılan son şarap ihracatına dair bilgi veriyordu.⁵³ XIX. yüzyılın ikinci yarısında limanlara ilişkin istatistikler tutulmaya başladığı vakit Trabzon ve bölgedeki diğer limanlardan yapılan ihracat kesilecekti. Elbette bölgede bağcılık var olmaya devam etmiş, üzüm üretimi özellikle Tirebolu (350 hektolitre şarap ve 15 hektolitre brendi), Giresun (80 hektolitre şarap) ve Bulancak'ta (200 hektolitre) önemini korumuştur.⁵⁴ Ancak bölgedeki bağcılık yerel tüketime yönelik bir hal almış ve hiçbir ihracat verisine rastlanmamıştır.⁵⁵ Dahası, bölge bu dönemden sonra şarap ve alkol ithal etmeye başlamıştır. 1888'de % 60'ı Osmanlı limanlarından; %35'i de Fransa'dan gelen 2.360 hektolitrel bir ithalat yapılmış⁵⁶ ve bunun içinde yer alan ispirto bölgedeki küçük limanlara sevk edilmiştir.⁵⁷ Karadeniz bölgesinin Hristiyanları daha önceden de yerel üretimden memnun değillerdi. Ermenistan'a seyahat eden bir Alman generali 1910'da Trabzon'da “bir Alman konuk evinde bir şişe şampanya”dan bahsetmişti.⁵⁸ Şüphesiz bağcılık kısmen de olsa devam etmiştir; ancak Avrupalı seyyahlar eski bilgiler ile bölgenin sunmuş olduğu manzaranın zıtlığına işaret etmekteydiler.⁵⁹ Öldürücü darbe ise 1921-

Trabzon'dan şarap ihracatına dair bilgiler verir. M. N. Bouillet, *Dictionnaire universel d'histoire et de géographie*, Paris, 1859, s. 1791, (Trabzon).

⁵¹ 1803'te Trabzon'a gelen Joseph-Marie Jouannin şehirdeki piskopostan aldığı bilgilerden hareketle Trabzon'un ihraç ürünlerini sıralar; ancak burada şaraptan bahsetmez. (s. 331). Henri Cordier, Un interprète du général Brune et la fin de l'École des Jeunes de Langues, *Mémoires de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, XXXVIII, 2e partie, 1911, s. 267-350 ; V. Fontanier, *Voyages en Orient ... de l'année 182 a l'année 1829. Turquie d'Asie*, Paris, 1829, s. 23, (seyahat yılı 1827). Fontanier, Rusya'ya kuru meyve ihracatının yapıldığını yazmasına rağmen ne şarap ne de üzümden bahseder; J. M. Beuscher, Description de Trébizonde, *Annales Maritimes et Coloniales*, 1831, 2, s. 541-559 ; Beuscher “Trabzon'da üzüm yetiştiğini” belirtmesine karşın bunun ihracata konu olmadığına dikkat çeker (s. 546). 1826 tarihli başka bir belge için bkz. Notice sur la ville de Trébizonde, *Journal Asiatique*, 1836, s. 21-37; üzüm yetiştiriciliği (s. 34) ve şaraptan ihracat ürünleri içinde bahsedilmez (s. 36)

⁵² Fallmerayer, *a.g.e.*, s. 25.

⁵³ Fallmerayer, *a.g.e.*, s. 149.

⁵⁴ Vital Cuinet, *La Turquie d'Asie*, C: I, Paris, 1891, s. 56 (Tirebolu için); s. 66, (Giresun için): “Üzüm kötü kalitededir ve şarap da serttir. Yine de bağcılık Bulancak civarında daha başarılı olmuştur. Bu bölgeden elde edilen şaraplar daha tatlı ve genellikle oldukça iyi kalitededir”.

⁵⁵ Cuinet, *a.g.e.*, s. 32, Trabzon limanının 1888 yılı ihracat ürünleri arasında ne üzüm ne de şarap yer almaktadır.

⁵⁶ Cuinet, *a.g.e.*, s. 33.

⁵⁷ Cuinet, *a.g.e.*, s. 61, Tirebolu limanı 1888'de Giresun'dan 50 kasa; Trabzon'dan da 300 kasa ispirto ithal etmiştir.

⁵⁸ E. von Hoffmeister, *Durch Armenien. Eine Wanderung und der Zug Xenophons bis zum Schwarzen Meere*, Leipzig-Berlin, 1911, s. 158.

⁵⁹ H. F. B. Lynch, *Armenia. Travels and Studies*, C: 2, Londra, 1901, başlıca, C: I, s. 18. “Yabancı bir üzüm ağaçlarının dallarından sarkmaktadır...on yedinci yüzyılın ortalarında şehir kayıtlarında otuz binden fazla bahçe ve bağı olduğu; bu dönemde Boztepe sırtlarının

1923 Türk-Yunan savaşının ardından gelen nüfus mübadelesi oldu. Türkiye'deki şarap üretimi gelişme eğilimini sürdürse de bu dönemden itibaren Doğu Karadeniz Bölgesi'nde ortadan kalkmış ve yerini orta değerde üzüm üretimine bırakmıştır.⁶⁰ Konu hakkında bilgi veren Trabzonlu bir tarihçi bu düşüşü hüznü bir biçimde değerlendirmişlerdir.⁶¹

Trabzon şarabının talihi üzüm bitkisinin yetişebildiği kuzey bölgelerde yapılan bağcılığın talihi ile benzerlikler göstermektedir. Tarihsel bir konjoktür içerisinde XIII. yüzyılın başlarında Trabzon Rum İmparatorluğu'nun kurulması ile ortaya çıkan bağcılık bazı zorluklar ile karşılaşmıştır. Ancak Karadeniz'in Osmanlı hâkimiyetinde Avrupa ticaretine hemen hemen kapandığı dönemde en üst seviyeye ulaşmış olmalıdır. Lakin Karadeniz'in yabancı ticarete açılması ve bölgeler arasındaki ticari münasebetlerin gelişmesi bölgedeki bağcılığı iklimsel olarak daha avantajlı üzümlerin rekabetine maruz bırakmıştır. Bu süreç kuzeybatı Avrupa'da 30-40 yıl kadar yakın bir zamanda görülünle benzerlikler arz etmektedir. Mesela Paris'teki bağcılık kalite olarak kendisini dönüştürememiştir.⁶² Bu dönüşümü sert yerel iklim koşulları Trabzon'daki bağcılığı da her koşulda imkânsız bir hale getirmiştir. İslam hâkimiyetinde, Hıristiyanlar tarafından yapılan bu doğu tarzı bağcılık, başka bölgelerde daha evvel görüldüğü gibi,⁶³ Batıdaki bağlıklarda daha büyük boyutlarda ortaya çıkan değişimlerden kurtulamamıştır.

tamamen bağlıklarla kaplı olduğu bize söylendi"; Hoffmeister, *a.g.e.*, s. 164-165, Hoffmeister sadece batı surları civarındaki "incir ve nar" ve Boztepe sirtlarında ise "defne ve incir"den bahsetmekteydi.

⁶⁰ *Şarapçılık Hakkında Rapor, Birinci Köy ve Ziraat Kalkınma Kongresi*, Ankara, 1938 (Kongre Yayını, A Serisi Takım 16, s. 7. "Trabzon Vilayeti üzüm yetiştirilen; ancak şarap yapılmayan bir yerdir"; *Giresun 1973 İl Yılığ*, Ankara, 1974, s. 190. "Karadeniz'in tüm doğu sahillerinde de olduğu gibi Giresun'da da nemlilik ve güneşli günlerin azlığı nedeniyle bağcılık yapmak mümkün değildir. Buna karşın mısır tarlalarında, fındıklıklarda meyve ve diğer ağaçlara tırmanabilen *Vitis labrusca* tipi üzüm orta değerde bir üzüm vermektedir". Bölge halkı eski dönemden kalan bağcılıkla ilgili hatıraları unutmuş gözükmektedir.

⁶¹ Emile Janssens, *Trébizonde en Colchide*, Bruxelles, 1969 (Université libre de Bruxelles, Travaux de la Faculté de Philosophie et Lettres, XL), s. 245 : "Ülke Ortaçağ'da şaraplarıyla ünlüken bölgede üretimin üzüntü verici bir çöküş yaşadığı anlaşılmaktadır".

⁶² Dion, *a.g.e.*, s. 492-539.

⁶³ Xavier de Planhol, «Pour une géographie viticole du monde musulman», *Actes du Colloque de Géographie Agraire, Madrid, 23-27 mars 197*: *Les sociétés rurales méditerranéennes*, Aix en Provence, 1972 (*Institut de Géographie d'Aix en Provence, Centre Géographique d'Etudes et de Recherches Méditerranéennes*, III), s. 147-150 ; Xavier de Planhol, «Une rencontre de l'Europe et de l'Iran : le vin de Shiraz», *Iran*, Ed. D. Bogdanovic et J. Bacque- Grammont, Paris, 1972 (Collection *Les Sept Climats*), s. 1-55 ; Xavier de Planhol, «Le vin de l'Afghanistan et de l'Himalaya occidentale», *Revue Géographique de l'Est*, XVII/1-2, 1977, s. 3-26. Şiraz ve Afganistan şarapları Trabzon'daki bağcılık ile zıt bir durum oluşturur; ancak bazı neticeler itibarıyla, güney sınırlarında şarapçılık için uygun iklimsel koşullar oluşturması açısından mukayese edilebilirler.