



PROJE No CB005.2.23.026

„HARMAN - ULUSLARIN KÜLTÜR VE TARİH TURİSTİK DURAĞI“

projesi, Interreg - IPA Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı tarafından RD-02-29-248/ 27.09.2019 sözleşme numarası ile finanse edilmektedir.

Trans Gourmet Kataloğu

Harmanlı İlçesinde Alternatif Turizm Şekilleri Sunan Yerel Şarap Üreticileri Hakkında



Projeye, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır



Öncelik Eksen 2: Sürdürülebilir Turizm



PROJECTS WITHOUT BORDERS

www.ipacbc-bgtr.eu

Harmanlı ilçesi konum olarak yol üzerinde olduğu için aşağıdaki kelimelerle ifade edilir:

“Harmanlı şehri sakininin seyahat etmeye ihtiyacı yok; çünkü dünya bu şehirden geçiyor.”

Bölgenin spesifik coğrafi konumu, bölgenin tarihini belirlemiştir.

Balkan yarımadasının merkezi ve kuzey kısımlarına doğru “Girişi” tam da burada - Rodop ve Istranca dağları arasındadır.

Bu bölge, Trak tarihinde çok önemlidir.

Burada, Sakar ve Istranca bölgesinde m. ö. V. yüzyılda Edirne civarında ilk Trak devleti kurulmuştur.

Bu topraklarda bağcılık ve şarapçılık binlerce yıl öncesi gelişim göstermiştir. Şarap tanrısı Dionysos’un tapınaklarının birisi burada bulunuyormuş. Bunun kanıtları, Bryastovo köyü ve Kralevo köyü gibi, Voyvodovo köyü yakınlarında da m. ö. IV. yüzyıla ait el yapımı eserler bulunmuştur.

Bulgaristan’da asırlardan beri köklü üzüm bağcılığı gelenekleri mevcuttur. Bu toprakların, güzel şarap ürettiği Traklar ve Roma İmparatorluğu devrinden beri bilinmektedir.

Trak mirasından en çok bulunan izler Harmanlı şehri civarındadır, Bulgaristan’daki ikinci dolmen ise burada bulunmuştur. Binlerce Trak anıtlarının – mezarlar, taş tapınaklar, dolmenler, mağaralar, kaleler vb. – bu kültürün araştırmacıları ve sevenleri için çekici niteliği vardır.





Sınırları

Haskovo'ya bağlı olan Harmanlı ilçesi, “Trakiyska Nizina” (Trakya Ovası) adlı Güney Bağcılık Bölgesinde bulunmaktadır. Bu “Trakiyska Nizina” adı, Yukarı Trakya Ovasından gelmektedir, bu da, Balkanlar'da şarap yapımının beşiği sayılan tarihi-coğrafi Trakya Bölgesinin bir parçasıdır.

Büyük olan bu bölge, yeryüzü şekilleri ve iklim koşullarındaki önemli farklılıklar nedeniyle üç daha küçük parçaya ayrılmıştır. Yukarı Trakya Ovası doğal olarak Chirpan Tepeleri ve Dragoyново Tepeleri arasında Doğu ve Batı olmak üzere 2 kısma bölünmüştür. Bunların güney kısmında ve görkemli Rodop Dağlarının doğusunda Sakar Dağı uzanmaktadır.

Bu dağ, Doğu Rodop Dağı etekleri ile birlikte bağımsız bir alan olarak tanımlanabilir. Doğu Yukarı Trakya Ovasının sınırları Stara Zagora Ovasını ve Sliven Ovasını kapsar. Pazardzhik – Plovdiv Ovası, Batı Yukarı Trakya Ovasına dâhildir, güneyinde Rodop Dağı, kuzeyinde ise Sredna Gora bulunmaktadır. *Harita ile gösterilmiştir.



Harmanli ilçesinin toprakları, Trakya Ovasının üçüncü alt bölgesinde bulunmaktadır – Sakar Dağı ve Doğu Rodop Dağı eteklerinde. Meriç Nehrinin aşağı kısmının iki tarafına yerleşiktir. Batı tarafında Rodop Dağı etekleri, doğu tarafında ise Sakar Dağı bulunmaktadır. Bu kısımdaki araziler inanılmaz derecede çeşitlidir ve güzel üzüm yetiştirmek için mükemmeldir.



Interreg - IPA CBC
Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP



4

Projeje, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır



1. Üretim

Ülkemizdeki üzüm bağcılığı Harmanlı ilçesi sınırlarında ve bütün Sakar Dağı çevresindeki bölgede en yüksek derecede gelişmektedir. %70 ve 80 arasındaki yerel nüfus, esas ve ek faaliyet olarak tarımla uğraşmaktadır; bağcılık ise esas tarım sektörü olarak ortaya çıkmaktadır.

Bölgenin potansiyeli yabancı girişimciler için de gizli kalmamıştır. Harmanlı bölgesine kaynak ve üretim sağlayan, başka bölgelerden üreticiler de mevcuttur. Yeni üzüm bağlarıyla birlikte, burada, Balkanlar'daki en eski üzüm bağlarından bazıları bulunmaktadır.

Güney Sakar Dağı bölgesinde ağırlıklı olarak kırmızı şaraplar için üzüm yetiştirilmektedir. Merlot bölgenin amblemi- dir ve son on yılda diğer Fransız çeşitleri de giderek daha başarılı bir şekilde yetiştirilmektedir – Syrah, Cabernet Franc ve Cabernet Sauvignon, Bulgar çeşitlerinden ise – Tamyanka (beyaz çeşidi), Rubin ve Mavrud.

Harmanlı bölgesi için alanlar ve cins çeşitliliğinin kapladığı araziler için ayrı istatistik tutulmadığından dolayı, aşağıdaki bilgiler Tarım ve Orman Bakanlığının istatistik raporundaki verilere dayanmaktadır (Üzüm ve şarap üretimi - hasat *2018).

Yukarıda belirttiğimiz gibi Harmanlı ilçesi, Trakiyska Nizina'nın Güney Bağcılık Bölgesinde bulunmaktadır. Güney Bağcılık Bölgesindeki bağ alanların Bulgaristan'daki tüm alanlara göre nispi payı % 33'tür.



Bulgaristan'da üretilen her 3. şişe şarap, Sakar Dağı civarındaki üzümlerden yapılmıştır.

Bu bölgedeki hasat veren bağlar 10.354 hektardır. Toplam Bulgaristan için ise 31.320 hektardır. Üretilen üzümün nispi payı %31'dir. Ülkede üretilen toplam 195.470 ton üzümün 60.762 tonu Güney Orta bölgesindedir. Ülkede üretilen toplam üzümün ağırlıklı payı şarap çeşitlerindedir - 54.649 ton, sofralık çeşitleri ise 6.113 tondur veya üretilen üzümün % 90'ı şarap yapımına yöneliktir.



2. Üzüm 2. Üreticileri ve Güzergâhlar Güzergâh “Yaya Şarap Turu” (3 tesis)

Bu güzergâhtaki tesisler:

- Tesis 1 – Kosta Andreev 8, 6450 Harmanli; +359 88 888 7934
Tesis 2 - 41°55'29.9"N 25°55'11.7"E.; 6450 Harmanli, +359 88 856 6438
Tesis 3 – Kosta Andreev 3, 6450 Harmanli; +359 88 888 7934



Güzergâhın tarifi:

Harmanlı'da kalıyor olsanız ve ulaşım aracı olmasa bile, kolayca iki şaraphane ziyaret edebilir ve geri kalanını bölgesel şişe şarap mahzeninde tadabilirsiniz. Her üç tesis de birbirine yakın konumdadır.

İlk olarak Harmanlı, ul. Kosta Andreev No 8 adresinde bulunan şaraphaneye sapabilir ve Trakya tarihi ve geleneklerinden ilham alabilirsiniz. Burada, bir emeğin meyvesini - modern teknolojiyi eski nesillerden kalan geleneklerle birleştirerek yerel üzümlerden ayırt edici bir karaktere sahip, ufak bölümler halinde üretildiğini göreceksiniz.

Buradaki şarapların her birini yapmak için, bölgedeki tanınmış üzüm yetiştiricileri tarafından (özellikle Izvorovo ve Kolarovo köylerinin yakınında) yetiştirilen üzümler kullanılmaktadır. Bazı bağların yaşı kırk yıldan fazladır, bu da, genelde el emeği ile klasik teknolojilere göre üretilen şarapların ayırt edici karakterini sağlar.

Şaraphane, yeni inşa edilen Maritsa otoyolunun yanında ve antik Roma yolu Via Diagonalis'ten sadece sekiz kilometre uzaklıkta bulunmaktadır.

Burada Syrah, Cabernet Franc, Malbec, Tamyanka'dan tek çeşit şarapların yanı sıra kiraz fiçılarında yıllandırılan Cabernet Sauvignon deneme şarabını tadabilirsiniz.





EUROPEAN UNION

Interreg - IPA CBC
Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP

Projeye, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır





İkinci şaraphane, birincisinden sadece 200 metre uzaklıktadır. Orada, 50 yıldan fazla aradan sonra kalıtsal bağcılık-şarapçılık geleneğini yeniden hayata geçirmeye karar veren iki kardeşin ve babalarının hikâyesini dinleyebileceksiniz. Şaraphane, Shishmanovo köyü yakınlarında damla sulama olmadan kumlu kil, hafif taşlı topraklarda 240 dekarlık kendi üzüm bağlarına sahiptir. Amaç, yabani maya ile fermantasyon uygulayarak teruar-zanaat yöntemiyle şaraplar üretmektir. Genç Merlot şarabının asil bir maksadı vardır – (satışı vasıtasıyla Kral Kartalı varlığının korunması projesini desteklemektedir).

Şaraphane, Syrah, Merlot, Caberne Franc, Chardonnay, Tamyanka ve Rubin çeşitlerinden şaraplar imal eder. Şaraphane, sembolik şaraplardan biri olan Tamyanka üzüm çeşidinin yeniden canlandırılmasında önemli bir yere sahiptir.

Bu güzergâhın üçüncü durağı, ilk şaraphanenin yanında bulunan bölgesel şişe şarap mahzenidir. Bu şişe şarap mahzeni, bölgedeki tüm üreticilerden şaraplar sunar ve Harmanlı çevresinde tur yapmak için başka bir zamanınız yoksa burada, Sakar Dağı civarında üretilen şarapların stili ve çok çeşitliliği hakkında tam bilgi sahibi olabilirsiniz. Şarap tadımına, bölgeye has süt spesyalitesi – katık peynirinin yanı sıra gözlemenin Harmanlı çeşidi - saçta hazırlanan peynirli hamur yemeği eşlik etmektedir.





EUROPEAN UNION

Interreg - IPA CBC
Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP



Bu Güzergâhta Görülecek Diğer Yerler:

-  Harmanli – Garbaviyat Most (Kambur Köprü)
-  Harmanli - Kervansaray

Projeye, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş- finansman sağlanmaktadır





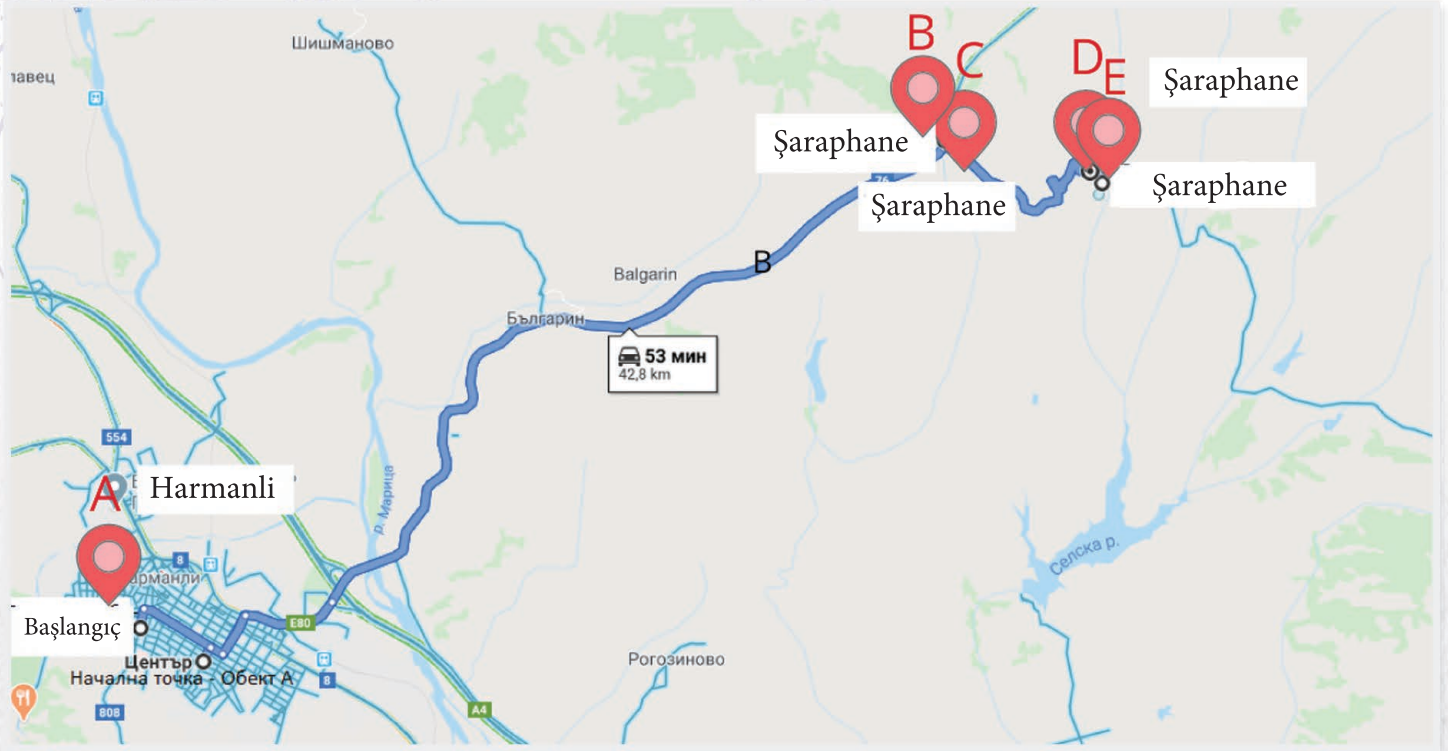
Şarap Güzergâhı Via Diagonalis – 3 tesis

Bu güzergâhtaki tesisler:

- Tesis A – Turun başlangıcı – Harmanli şehri merkezi
Tesis B – 41.920487, 26.136227, 6460 Kolarovo (İrtibat: +359 89 551 8688)
Tesis C – 41.9722789, 26.0014766, 6450 Harmanli, ul. Neofit Rilski 62, +359 89 339 2573
Tesis D – 41.9473861, 25.9110403, +359 88 867 8878
Tesis E – (10 kişiden fazla grup için) +359 88 867 8878

Güzergâh:

- Harmanli'den “B” tesisine kadar – 10 km
“B” tesisinden “C” tesisine kadar – 3 km
“C” tesisinden “D” tesisine kadar – 80 m
“D” tesisinden “E” tesisine kadar – 140 m
Glavan köyündeki şaraphane ve otel



Projeye, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır



Güzergâhın Tarifi:

Bu güzergâha antik Roma yolu Via Diagonalis adını verdik. Bu yol, Roma İmparatorluğunun tamamını batıdan doğuya geçen, Roma'yı Bizans, daha sonra Konstantinopolis ile bağlayan ve Avrupa'nın Küçük Asya ve Orta Doğu ile ana bağlantısının gerçekleştiği ana yollardan biridir.

Harmanlı ilçesinde bu yolun sadece izleri değil, Branitsa köyü ve Ovcharovo köyü arazisinde birkaç metrelik yolun bütün kısımları kalmıştır. Bu köylere ulaşmadan kısa bir süre önce, kendinizi bölgede en büyük olan - Kolarovski üzüm bağında bulacaksınız. Burada, Bulgaristan'daki en eski, yaklaşık 40-50 senelik Merlot üzümü bağları bulunmaktadır

Kolarovo köyünde, büyük Kolarovski üzüm bağının bir parçası olan 150 dekarlık mükemmel bakımlı, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot ve Malbec çeşitlerinden üzüm bağları ve Merlot çeşidinden 50 dekarlık, 40 senelik üzüm bağına sahip şaraphane bulunmaktadır. Şaraphane, 12 ilâ 18 ay arasında meşe fiçilerde yllandırılan tek çeşit üzüm şaraplar üretmektedir ve bunlar, Sakar Dağı çevresine özgü belirgin karakter ve yapıda olan sert şarapları bilenler tarafından tercih edilmektedir.



Bu güzergâhtaki ikinci şaraphane, Malkata Zvezda (küçük yıldız) denilen bir yerde bulunmaktadır – biri, "Via Diagonalis" olan eski Roma ticaret yollarının kavşağıdır, Gelenek, yüzyıllar boyunca bu yerin adını korumuş ve bugün bile şaraphanenin önünde beş oklu ve yıldız şeklinde bir kavşak bulunmaktadır. Terk edilmiş eski mandıra, bugün Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah (160 dekar kendi üzüm bağları) ve beyaz şaraplardan - Sauvignon Blanc ve Chardonnay şarapları üreten bir kârgir bina olarak tamamen yeniden inşa edilmiştir. Şaraplar, aile geleneklerine modern teknolojiyi getiren genç bir teknoloji uzmanının eseridir.

Projeye, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş- finansman sağlanmaktadır





Bu güzergâhtaki üçüncü şaraphane, bölgedeki en eski şarap imalathanesidir. Sahiplerinin başlangıçta sofralık üzüm yetiştirmek amacıyla, yatırım yaparak ve dikerek 2000 yılında kendi üzüm bağlarını oluşturmuşlardır. Bağlar, etkileyici bir çeşitlilik ile Meriç Nehri boyunca Sakar Dağının güneybatı yamaçlarında yer almaktadır: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Mavrud, Rubin, Syrah, Melnik 55 ve Pinonir ve beyaz Chardonnay, Traminer, Sauvignon Blanc, Viognier, Semillon, Tamyanka.

Bu şaraphane, organik üzüm yetiştiriciliğinde ve organik şarap üretiminde de öncüdür. Otel kısmı olacak yeni ve modern bir tesis inşa edilecektir.



Daha büyük bir grup iseniz çok yakında bulunan başka bir şaraphaneyi ziyaret edebilirsiniz. Bu şaraphane, erken Bizans döneminden kalma "Kastra Rubra" (Kızıl Kale) kalesinin kazılarında esinlenerek kurulmuştur. Güney Sakar Dağı çevresinde arkeolojik kazılar sırasında 2007 yılında keşfedilmiştir. Kale, Büyük Çapraz Yolu (Via Diagonalis) yolunda seyahat eden insanlar için bir sığınakmış. Hemen hemen tüm şaraplar, Merlot, Cabernet Sauvignon, Rubin ve Mavrud çeşitleri arasında titiz bir karışımdır, ancak hepsinin özünde her zaman Merlot vardır. Beyaz şaraplardan ağırlıklı olanlar Chardonnay ve Sauvignon Blanc'tır.





Interreg - IPA CBC
Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP



Not: Şarap turu bir gün içinde gerçekleştirilebilir; çünkü şaraphaneler birbirinden sadece birkaç kilometre uzaklıktadır.



Projeye, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır



Bu bölgedeki şarap tesislerinin gezisi iki güne ayrılabilir ve Glavan köyündeki otel-şaraphanede konaklanabilir. Otel, restoran ve dinlenme merkezine sahip olan butiksi şaraphane tesisi pitoresk Sakar Dağında bulunmaktadır. Konuklar, doğadaki mahremiyetin yanı sıra şaraphaneyi ziyaret edebilir ve şaraphanenin bağlarından (150 dekar) şarap tadımı yapabilir.



Proje, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş- finansman sağlanmaktadır



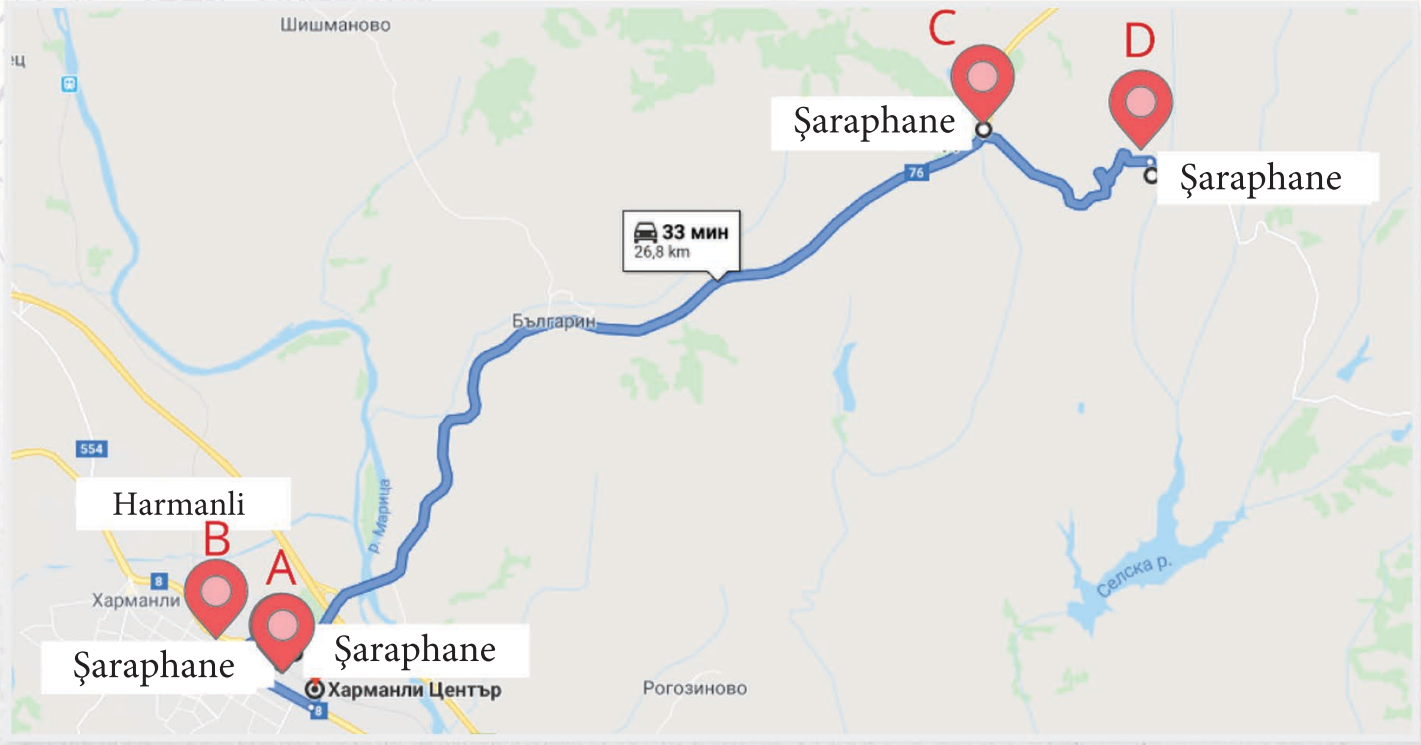


Bu güzergâha bağlı diğer görülecek yerler:

Ovcharovo köyü – Menhir Chuchul Kamak
Cherepovo köyü – Dolmen
Izvorovo köyü - Kastru Rubra kalesi
Hlyabovo köyü - “Kamenna Mogila” (taş mezar) kaya tapınağı
Glavan köyü - Balzena kalesi



Projeye, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır



Projeje, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığыyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır



Bu güzergâhtaki tesisler:

- Tesis A – ul. Kosta Andreev 8, 6450 Harmanli, +359 88 888 7934
Tesis B - 41°55'29.9"N 25°55'11.7"E, +359 88 856 64 38
Tesis C - 41.9722789,26.0014766, +359 89 851 1939
Tesis D – 41.9682124,26.0215845, + 359 89 361 0082

Güzergâh:

- “A” tesisinden “B” tesisine kadar – 60 m**
“B” tesisinden “C” tesisine kadar – 10 km
“C” tesisinden “D” tesisine kadar – 3 km
“D” tesisinden Harmanli şehrine kadar – 13 km



Güzergâhın Tarifi:

Bu şarap turu, geleneksel olarak "Na Harmana" (Harmanda) festivalinde (Eylül ayının ikinci hafta sonu) düzenlenir. Tadım için 4 şaraphaneden 4 şarap çeşidi sunulur. Ayrıca "Ekstrem" (Aşırı) olarak da bilinmektedir; çünkü bir günde gerçekleşir ve yaşantı birçok duygu, mükemmel şarap ve genellikle konuksever şarap üreticileri tarafından hazırlanan sürprizlerle doludur. Önceden ayarlanmak suretiyle herhangi bir zamanda gerçekleştirilebilir.

Bu şarap turu sırasında 3 farklı stilde 3 Bulgar şarap çeşidini; iki üreticiden Tamyanka çeşidinin beyaz şaraplarını; Pamid çeşidinden roze ve Mavrud çeşidinden ağır kırmızı şarabı deneyebilirsiniz. Buna ek olarak, bu tur Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay ve tabii ki yerel mezelerin tadımını içerir.



Interreg - IPA CBC 
Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP



Projeye, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş- finansman sağlanmaktadır



EUROPEAN UNION

Interreg - IPA CBC
Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP



Bu güzergâha bağı diğer görülecek yerler:

Harmanlı şehri – “Гърбавият мост” (kambur köprü)
Harmanlı şehri - Kervansaray
Izvorovo köyü - Kastrа Rubra kalesi

Projeye, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖI Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır

3. Teruar ve Üzüm Bağları

Üzüm bağları, Meriç Nehri vadisinde Sakar Dağının güney yamaçlarında yer almaktadır. Konumları güney, güneybatı ve güneydoğuya doğrudur. Nehir vadisi ve kırık dağ rölyefi, belirli özelliklere sahip ve özel şaraplar veren farklı mikro arazilerden oluşur.

Bölgenin iklimi, ılıman kışları, erken ilkbaharı, sıcak ve kurak yazları ve uzun sıcak sonbaharları ile Kıtasal-Akdeniz iklimidir. Sakar Dağı ile Doğu Rodop Dağı arasında oluşan kendine özgü hava koridoru, bölgedeki üzüm bağlarının olumlu gelişimi için önemli bir ön koşuldur.

Bölgedeki topraklar, düşük ilâ orta kaya içeriğine sahip kahverengi ilâ kahverengi orman topraklarıdır. Toprakların üretken tabakası çok derindir ve yüksek azot içerir, sıcak, nem tutucu ve iyi havalandırmaktadır.

Tüm bu faktörler, yüksek kaliteli beyaz ve kırmızı üzüm çeşitlerinin yetiştirilmesini destekler ve zengin tatlara sahip sert şaraplar verir. Hem hızlı tüketim için hem de bir şişede 10-15 yıla kadar yıllandırma potansiyeli olan şaraplar üretilmektedir.



Interreg - IPA CBC 
Bulgaria - Turkey
PARTNERSHIP



Projeye, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır



Interreg - IPA CBC 
Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP

4. Üzüm Çeşitleri

Merlot

Merlot üzüm çeşidi, Kolarovo köyü ve Güney Sakar Dağı bölgesi için semboliktir. Burada, yaşları 40 yıldan fazla olan üzüm bağları bulunmaktadır. Meriç Nehrinin en güneyindeki iklim ve özellikle toprak koşulları, Merlot üzümünün çeşit niteliklerinin ifade edilmesi için elverişlidir.

Merlot üzümü çeşidinin şarapları, olgun kırmızı meyvelerin aromalarına zengin, yoğun ve yumuşak gövdeli, yüksek alkollü olup genellikle meşe fıçılarda yıllandırılır. Taneler sezilebilir ve yapıları kadifemsi ve hassastır. Rengi orta yoğunlukta yakut rengindedir. Şarapların aroma profili, siyah kiraz, böğürtlen, yaban mersini, dut, incir, biberiye ve nane, eski şaraplarda ise erikle de karakterizedir. Meşe içinde yıllandırma, Merlot şarabında kahve, vanilya ve duman kokusu geliştirir.



Syrah

Son 10 yıldan beri bölgenin diğer sembolü Syrah üzüm çeşididir. Bu çeşit, Harmanlı çevresindeki şarap üreticileri tarafından yegâne başarıyla yetiştirilmektedir. Buradaki geleneksel şarap stili, katı renkli, topraksı tonları ile yoğun sulu meyve aromalı ve baharat aksanıdır. Şarabın gövdesi yoğundur ve taneler güçlü, fakat yumuşaktır.

Şaraplar, genellikle yeni Fransız veya Bulgar meşe fıçılarında yıllandırılır. Bölgedeki bu çeşit en iyi şaraplardan bazıları 10-15 yıllık yıllandırılma potansiyeline sahiptir.





Cabernet Franc

Cabernet Franc, karışımların bir parçası olarak daha yaygın olmasına rağmen, Güney Sakar'da giderek daha fazla kendi başına ortaya çıkmaktadır. Bazı üreticilere göre bu çeşit, bölgenin yeni amblemi olma potansiyeline sahiptir.

Şaraplar, orta yoğunlukta, yakut renginde, kırmızı meyve, bazen bitki ve baharat aromalarıyla karakterize edilir, olgun şaraplar ise duman, av, reçel, tost aromaları geliştirir. Cabernet Franc üzümünden mükemmel rozeler de yapılmaktadır.





Cabernet Sauvignon

En yaygın üzüm çeşitlerinden biri olan Cabernet Sauvignon Sakar dağı bölgesini de atlamamıştır. Bu üzüm çeşidinin iyi olgunlaşması için uzun ve sıcak mevsim gereklidir. Bu nedenle, Kıtasal Akdeniz iklimi, sıcak yazları ve uzun sonbaharları ile yüksek kaliteli Cabernet Sauvignon üzümlerinin yetiştirilmesi için idealdir.

Genellikle Merlot ve Cabernet Franc ile birlikte üst düzey karışık şaraplarda Cabernet Sauvignon çeşidini buluruz. İyi tanımlanmış tanelerle, karışımın yapısını oluşturur ve aromatik profilini tamamlar.

Cabernet Sauvignon şarabı, kendi başına olduğunda, güçlü bir gövde, iyi tazelik ve tanen yapısı ve belirgin siyah kiraz ve böğürtlen reçeli aromaları ile karakterizedir. Soğuk yıllarda nane ve sedir ağacı gibi aromalar da gelişir.



Beyaz Çeşitler

Harmanlı bölgesi esas olarak kırmızı şaraplarla bağlantılıdır. Daha yüksek paya sahip beyaz çeşitler arasında Chardonnay, Viognier ve yerel Tamyanka çeşidi vardır.

Tamyanka üzümü beyaz çeşittir ve bugün, Sakar civarlarında rönesansını yaşamaktadır. Geçen yüzyılın 70'lerinde Merlot'a olan artan talep nedeniyle unutulmuş ve hatta neredeyse tamamen yok olan çeşit, şimdi bölgedeki hemen hemen her şaraphane tarafından üretilmektedir. Narenciye, bahar çiçekleri, taze otlar ve şifalı otların yoğun aroması ile karakterizedir. Asitler ılımlıdır, gövdesi ise orta ve yoğun meyve tadı ve çiçek aromalıdır. Bu şarap, fiçilerde yıllandırmak için uygun değildir, ancak şışede iyi olgunlaşır ve 3-4 yıla kadar potansiyeli vardır.

Peynir ve Şarap. Nasıl Kaynaştırılmalı?

Şarap ve peynir kombinasyonu neredeyse bir gastronomi kültürüne yükseltilmiştir. Her iki ürünün çok çeşitli stil ve menşeleri, bu kombinasyonu daha da heyecan verici ve şaşırtıcı kılar. Şarap stiline göre en bilinen peynirlerin bazıları ile örnekler ve bunun Harmanlı bölgesindeki örneği:

Peynir Çeşidi	Şarap Stili	Harmanlı Bölgesindeki Şaraplarla Örnek
Cheddar	Ağır beyaz, rozeler, genç kırmızı şaraplar	Chardonnay, Syrah roze, Mavrud roze, genç Merlot
Gorgonzola	Tatlı beyaz şaraplar	Tamyanka tatlı şarap
Brie	Ağır kırmızı şarap	Syrah Reserve
Mavi peynir	Tatlı aromatik beyaz şarap	Tamyanka tatlı şarap
Keçi peyniri	Aromatik beyaz şarap	Tamyanka, Vionie,
Camembert	Ağır kırmızı şarap	Syrah Reserve, Cabernet Sauvignon
Mozzarella veya taze peynir	Taze beyaz şaraplar veya rozeler	Tamyanka, Pamid roze
Gauda	Ağır beyaz, rozeler veya genç kırmızı şaraplar	Chardonnay, Syrah roze, Mavrud roze, genç Merlot
Esam	Taze beyaz şaraplar	Muskat
Feta	Ağır beyaz, genç kırmızı, yıllandırılmış kırmızı şaraplar	Chardonnay, genç Merlot, Cabernet Franc Reserve

Projeje, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş- finansman sağlanmaktadır

YILLAR İÇİNDE EDİRNE-KEŞAN

Edirne ili, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir yerdir. Edirne şehri, 92 yıl boyunca Osmanlı Devleti'ne başkentlik yapmıştır. Tarihi, Traklar zamanına kadar uzanmaktadır. Üç nehir burada birleşmektedir.

Edirne, dünyanın en önemli şehirlerinden biri olan ve Avrupa ile Asya arasındaki bağlantıyı sağlayan İstanbul'a yakındır.

Türkiye ekonomisinde önemli bir yere sahip olan Çorlu şehrine de yakındır. Lüleburgaz şehrine olduğu gibi, imalat işletmelerinin yoğun olduğu bu sanayi bölgelerine yakınlığı da Edirne'nin önemini artırmaktadır.

Edirne'de UNESCO tarafından Dünya Kültür Mirası olarak kabul edilen Selimiye Camii'den başka, farklı kültürlerle ait sinagoglar ve kiliseler de bulunmaktadır. Edirne, M.Ö.'den beri önemli coğrafi, kültürel ve tarihi öneme sahiptir ve çeşitli medeniyetlerin ve toplumların kurucusudur. Burada yaşayan insanların yaşam biçimi, bölge geleneklerini şekillendirmiş ve günümüze kadar hayatta kalan yemek kültürünü geliştirmiştir. Edirne, tarihi zenginliği, coğrafi konumu, mimarisi, çeşitli sanatları ve mutfağı ile marka değere sahip potansiyeller barındırmaktadır.

Edirne'nin ekonomisi, yüzyıllardır tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Trakya bölgesinde süt ve süt ürünleri üretimi önem kazanmaktadır; çünkü bölge otlayan hayvan yetiştirmek için uygundur. Nüfus, koyun ve sığır yetiştiriciliği gibi mera yetiştiriciliği ile de ilgilenmektedir. Geçmişte de, Trakya bölgesinde süt ve süt ürünlerinin zanaatkarlar tarafından üretildiği bilinmektedir.

Devlet, büyük toprak ve hayvan sahiplerini ve girişimcileri süt ürünleri üretmeye teşvik etmektedir ve böylece süt üretimi bölge genelinde yaygın hale gelmektedir.

Keşan şehri, Bizans ve Osmanlı İmparatorluğu döneminde kültürlerin geçişinde köprü görevi görmüştür. Antik çağlarda bu bölgeye "Zorlanis" adı verilmiş. Kaynaklardan anlaşıldığına göre bu ad, buraya ilk kez yerleşen kabileler tarafından verilmiş olup, Roma döneminde de kullanılmıştır. Daha sonra bölge Yunan, Pers, Makedon ve Bizans idaresi altında kalmış ve 14. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı idaresi altına geçmiştir.

Keşan, 1877 yılında ilçe olmuştur. Keşan şehrinin nüfusu, mevsime bağlı olarak 2019 yılı itibarı 63,828'dir. 2 belde ve 44 köyden ibaret olan ilçenin toplam nüfusu 83,373 kişidir.

Marmara'ya özgü iklim karakteristiği, bölgede tarım yapılmasına ve bölge ekonomisinde ilk sırada yer almasına olanak tanımaktadır. Buğday, ayçiçeği ve arpa için, tarım sulama tesisleri sayesinde sebze ve meyve, balık, şeker pancarı üretimi de artmaktadır. Seracılık ve bağcılık alanındaki geliştirmeler de kaydedilmeye değerdir. Domates, biber, kabak, patlıcan ve elma, armut, badem, erik ve şeftali gibi meyveler en çok yetiştirilen ürünler arasındadır.

Keşan'ın önemini daha da arttıran diğer özellikler ise Saros Körfezi, Trakya ve Ege Denizi'nin ormanları ve kıyılarıdır. Yüzlerce bitki türü ve 40'tan fazla hayvan türü ile Koru Dağları bir oksijen rezervuarıdır, Saros Körfezi ise bölgesel turizmin gelişmesi için fırsat sunmaktadır.

Keşan coğrafi konum olarak özel bir yerde yer almaktadır. Ulaşım açısından bölgede, Tekirdağ, İstanbul ve Edirne ulaşım ağlarına sahiptir. Keşan ekonomisinde hayvancılık önemli bir role sahiptir. Hayvan yemi ve hayvan ırklarının gelişimini sağlayan uygulamalara paralel olarak geliştirilen süt üretimi, sektörde özel bir yere sahiptir.

Bu gerçeğe dayanarak, süt hayvanlarının yaygın olarak yetiştirildiği Keşan, süt ve süt ürünleri piyasası için de önemli bir potansiyele sahiptir. Sığır ve koyunların birlikte yetiştirilmesi nedeniyle, farklı peynir türleri üreten ve yenilerini yaratan süt işletmeleri kurulmuştur. Keşan'daki birçok mandıra, ünlü Edirne peynirinin önemli üretim prensiplerine göre çalışmaktadır.

EDİRNE-KEŞAN BEYAZ PEYNİRİ

Edirne peynirinin büyük bir kısmı Edirne’de üretilmektedir.

Edirne – Keşan bölgesi kendi peyniri ile ünlüdür. Türkiye’de üretilen peynirlerin yarısı Edirne – Keşan bölgesindeki büyük peynir üreticileri tarafından gerçekleştirilmektedir.

Trakya ve özellikle Edirne – Keşan bölgesi, temiz hava ile karakterizedir ve süt hayvanlarını otlatmak için geçiş yeşil alanlara sahiptir. Bölgede çok sayıda aromatik bitki ve şifalı bitkiler, Edirne peynirini tat, koku ve kıvam bakımından farklı kılar.

Beyaz peynirin yapımında katkı maddeleri kullanılmaz, üretim süreci ise 19. yüzyılın geleneksel yöntemleriyle gerçekleşir.

Edirne peyniri, bölgedeki sütün bol ve yüksek kaliteli olduğu ve işlenmiş bu sütün, uzun bir raf ömrüne sahip olması sebebi ile bu sektörde itibarını tam yağlı ve lezzetli olarak kabul ettirmiş bulunmaktadır. Edirne’de beyaz peynir yapmanın sıradışı yöntemi: Süt ilk önce 70 dereceye kadar kaynatılır. 30 dereceye kadar soğutulur ve mayalanır. Mayalanma sıcaklığı hava koşullarına bağlı olarak değişir. 1,5 saat sonra süzme peynir elde edilir. Preslenir ve süzülmesi için beklenir. Bu işlem yaklaşık 3,5 saat sürer, bundan sonra salamuralı formlara yerleştirilip özel kalaylı teneke içine yerleştirilir. Soğutulur. 45 günde olgunlaşır ve satışa sunulur.

Edirne peynirinin nitelikleri:

Edirne peyniri bir çeşit süt ile yapılır. Öncelikle inek sütü tercih edilir ve koyun veya keçi sütü ile karıştırılmaz. Süt, mevsimlere göre farklı besin değerleri içerir. Örneğin, inek sütünün besin değerleri (protein, kalsiyum, yağ vb.) Mayıs veya Kasım aylarına kıyasla değerleri farklıdır. Bu böyledir, çünkü bitki örtüsü farklılaşır. Süt hayvanlarının doğal bitki örtüsünün değişkenliğine göre beslenmesi, üretilen peynirin de farklı değerlere sahip olacağını garanti eder. Bu nedenle, Edirne beyaz peyniri, yıl içinde farklı ayların karakteristik özelliklerine ve aromasına sahiptir. Bu şekilde, Edirne peyniri, mükemmel lezzete sahip ürünler arasında yer almaktadır.

Olgunlaşma işlemini tamamlamış peynir, hava ile ilk temastan sonraki 3 ay içinde tüketilmelidir. Edirne peyniri günün her öğününde zevkle tüketilir.

KEŞAN PEYNİRİ

Geçmişte insanlar peynire büyük önem vermişlerdir. Babil'de asalet yiyeceği olarak kabul edilmiş ve o zamanki medeniyetin ve insanların zenginlik sembolü olmuştur. Peynir üretimi Osmanlı İmparatorluğu'nda da önem kazanmıştır. Bu, beyaz peynir, kaşar peyniri ve çedar peynirini içerir.

Çeşitli kaynaklara göre, dünyada 1.000 ilâ 4.000 çeşit peynir olduğu tahmin edilmektedir. Hammadde sadece süt olmasına rağmen, bu kadar çok peynir çeşidinin nedeni, süt tipi, işleme yöntemi, yağ içeriği, kullanılan maya, depolama yöntemi, olgunlaşma işlemi ve koşulları, tuzlama şekli gibi üretim teknolojilerindeki farklılıklardır.

Keşan bölgesinde faaliyet gösteren peynir üreticileri, inek, koyun ve keçi sütünden yapılan doğal beyaz peynir üretiminde oldukça uzmanlaşmıştır. Ayrıca, eski ve yeni çedar peyniri, yoğurt, ayran, tereyağı, kaymak, ekşimik ve mozzarella peyniri üretilmektedir.

Süt ve süt ürünlerinin insanlar için çok önemli ve değerli olduğu Edirne-Keşan bölgesinde, beyaz peynir işletmeleri geleneksel üretimlerine devam etmektedirler.

Beyaz Edirne peyniri, alternatif turizm kapsamına alındıktan sonra kültür, sanat, ticaret ve doğal kaynaklara dayalı iç içe bir turist ürünü olarak ortaya çıkmaktadır. Keşan bölgesinde üretilen Edirne beyaz peyniri, Bulgaristan'ın Harmanlı bölgesi için şarap gibi diğer turistik ürünlere alternatif veya ek olarak giderek daha da önemli hale gelmektedir.

Edirne peyniri, alternatif turizmin bir bileşeni olarak, doğa ve kültürel mirasın korunmasına ilişkin ve destinasyonun istikrarlı pazarlanması açısından katma değer yaratabilen bir gastronomik turizm ürünüdür.

Keşan ilçesindeki köylerden doğal bitkilerle yetiştirilen hayvanlardan mevsime göre belirli oranlarda koyun, keçi ve inek sütü karıştırılarak yapılan tam yağlı beyaz peynirdir.

Mandıraların birçok farklı tipte peynir üretmesine rağmen, Keşan'da en yaygın peynir tam yağlı olup, soğuk havada en az 6-8 ay muhafaza edilebilir.

Peynir üretiminde en büyük hammadde sütte ve sütün tedariki 3 şekilde gerçekleştirilir: Süt ürünleri üreticilerinden; bölgedeki kooperatifler, birlikler veya çiftliklerden sağlanan tedarikler.

Keşan bölgesinde peynir üreten mandıralar, hem kısa zincir sürecinin sağlanması hem de üretim yöntemlerinin modernizasyonu açısından diğer bölgelere göre daha iyi durumdadır.

2019 yılı itibarı Trakya bölgesinde peynir, süzme peynir, tereyağı, yoğurt, ayran, kaymak ve diğer süt ürünleri üreten 39 mandıra bulunmaktadır. Edirne ilinde yaklaşık 10-15 peynir üretim şirketi vardır.

Proje, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır

Türkiye'deki mandıralar, Keşan bölgesinde elde edilen sütle doğal peynir üretimi yapmaktadırlar. Bölgenin coğrafi koşulları, bitkilerin habitatu, hayvanların yetiştirilme şekli ve uygulanan çeşitli teknolojik süreçler gibi faktörler, peynirin aroması, kokusu ve yapısının şekillendirilmesi için önemlidir. Beyaz peynir yapmak için kullanılan ham veya pastörize süt, fermantasyon sıcaklığına getirilir ve mayalanması için maya ilâve edilir.

Beyaz peynir teknolojisindeki en önemli unsurlardan biri peynirin gözenekli olup olmadığıdır. Çiğ süttten üretilen beyaz peynirdeki koliform grubundan mikroorganizmaların gelişimi, peynirde gözeneklerin oluşmasına neden olur ve süngerimsi bir yapı geliştirir. Buna rağmen, diğer patojenik mikroorganizmalar dikkate alındığında, bu ürünler 8 ay boyunca salamurada tutulmalıdır. Türkiye'nin en ünlü beyaz peyniri, tam koyun ve inek sütü karışımı ile yapılan Edirne tipi peynir olarak bilinir.

Keşan'daki Edirne peyniri tüm Türkiye'de bilinmektedir. Piyasadaki beyaz peynirlere yıllarca Edirne peyniri denilmiştir. Edirne peyniri, Keşan bölgesinin tam değerli ve yağlı sütü ile ünlüdür; çünkü sütü bol ve yüksek kalitelidir, işlenmiş süt ise uzun süre soğuk havada muhafaza edilebilir. Trakya'da geçen asrın 1930 yıllarında yılda ortalama 2.000 ton beyaz peynir üretildiği bilinmektedir.

Peynir, tereyağı ve süzme peynir gibi sınırlı sayıda ürüne sahip olan mandıralar, ürünlerine eski yöntem ve teknolojileri uygulamaktadır. Geleneksel lezzet ve üretim özelliklerinden ödün vermeden, üretim kapasitesini arttırmak için de çeşitli teknolojiler kullanılmaktadır. Bu geleneksel teknoloji Edirne peynirinin aromasını korumuştur. Bu mandıralarda üretilen ürünlere ek olarak mevsim peyniri adı verilen karışık peynir üretimi de yapılmaktadır. Sığırcılığı ve süt ürünlerini arttırmayı amaçlayan üreticiler, ya üretimi arttırmaya yönelik kendi üretim tesislerini kurar ya da kurmaya çalışırlar.

Ayrıca, çoğu şirketin üçüncü nesil üreticiler olması gerçeği, yenilik ve teknolojiye ayak uydurma potansiyeline sahip olduklarını göstermektedir. “Y” kuşağının bu üyeleri, işlerini sadece yerel pazara duyurmakla kalmayıp aynı zamanda ürünlerinin ülke çapında tanınmasını sağlamaya çalıştıklarını belirtmektedirler. Bu genişlemenin gerçekleşmesi durumunda, Edirne'nin en önemli coğrafi simgesi olan Edirne peyniri ülke çapında tanıtılacaktır.

Keşan mandıralarında ayran, kaymak, kefir, mozzarella peyniri, süzme peynir ve tereyağı, özellikle de klasik beyaz peynir çeşitleri, çedar peyniri ve yoğurt üretmektedir. Buna rağmen, bölgede klasik beyaz peynir üretimi ön plana çıkmaktadır.

Mandıra sahipleri, ürettikleri klasik beyaz peynirlerin, Türkiye'nin diğer bölgelerindeki ulusal üreticiler tarafından üretilen peynirlerden içerdiği süt miktarından olduğu gibi tadı bakımından da çok daha kaliteli olduğunu bildiriyorlar. En yüksek kalitede beyaz peynirden 18 kg'lık bir teneke peynir üretimi için 145 kg süt gerekli olduğu belirtilmektedir. Edirne'deki beyaz peynir, kayıtlı bir coğrafi işarete sahiptir. Bölgede sektör tarafından üretilen bir ürünün tescilli bir coğrafi işaretinin olması gerçeği, ürünlerinin kalitesini ve standardını göstermektedir.

KEŞAN, MAHMUTKÖY PEYNİRİ

Bulgaristan'dan koyun sürüleriyle göç eden Raşid Kahya, ilk peynirini yerleştiği Mahmutköy köyünde yapmaya başladı. Üç kuşaktır geleneksel olarak üretilen onun peyniri, teknolojiyi ve doğallığı birleştirmek suretiyle mandırada yapılmaktadır. Mahmutköy ve yakın köylerinden toplanan günlük 20 ton süt işleme kapasitesiyle çalışan mandıra, doğanın kalbinde, kendi aroması ve süt özellikleri ile geleneksel Edirne peyniri üretmektedir. Ayrıca, bu mandırada tereyağı, süzme peynir, krema peyniri de üretilmektedir. Ürünler, Türk Gıda Kanununa uygundur. Köyün girişinde bulunan mandıra, kapılarını gelen konuklara açarak çeşitli deneyimler sunmaktadır. Mandıranın ürünleri, Edirne ve başta İstanbul olmak üzere internet üzerinden de satılmaktadır.

Projeye, INTERREG – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından es-financeman sağlanmaktadır

- Kullanılan hayvan sütü (inek, koyun, keçi) mayalanır ve sağımdan sonra en fazla 1 saat içinde peynir haline getirilir. 6 kilogram süttten bir kilogram beyaz peynir üretilir. • Edirne peyniri tam yağlıdır. Eşsiz aromasını ve tadını yağından alır.
- Tam yağlı koyun sütü işleyen bölge mandırası, her yıl Nisan ayında açılır ve sütü işlemeye başlar. Arza bağlı olarak peynir, bazen olgunlaşmadan piyasaya taze olarak sunulabilir. • Edirne beyaz peyniri, parlak beyaz renktedir. • Gözenek içermez.
- Salamuradaki olgunlaşmasını farklı zamanlarda tamamlar. Kullanılan süte göre ortalama olgunlaşma süresi: İnek sütünden 6 ay, keçi sütünden 8 ay, koyun sütünden 12 aydır
- Peynir için olgunlaşma süreci çok önemlidir. İnek sütü peyniri, 6 ay içinde salamurayı 3 kez emer ve serbest bırakır.
- Peynirin olgunlaşma koşulları ayrı özellikler gerektirir. Peynir, soğuk salamurada, özel soğuk odalarda +4 ilâ +6 derece arasındaki sıcaklıkta ve yerden belirli bir yükseklikte olgunlaşır. Farklı süt türünden peynir farklı şekilde olgunlaşır.
- Ek olarak, peynir olgunlaşma sırasında sıklıkla kontrol edilir. İlerlemeye bağlı olarak durumları yatay ve dikey hareketlerle değiştirilir.

TRAKYA KAŞAR PEYNİRİ

Trakya kaşar peyniri de Keşan'ın önemli süt ürünlerinden biridir. Geleneksel yöntemlerle üretilir. Saf süt, deniz tuzu, doğal maya kullanılır. Süt özel filtrelerden geçirilir ve temizlenir. 32-34 dereceye kadar ısıtılır ve mayalanır. Süt, süzme peynirine dönüştüğünde parçalara ayrılır ve süzülür. 24 saat boyunca bir konteynırda bekletilir, kabuk elde edilene kadar loş ışıklı bir odada tuzlanır.

Bu tuz, peynirin içine nüfuz etmez, ancak peynirin kurumasını sağlar. Nemi emerek küf oluşturmaya başlar. Son olarak, özel bir yerde kurutulur ve dik olarak paketlenir. Olgun kaşar peynirinin paketlenmesinden sonra, %80-85 nemli ve soğuk depoda en az 60 gün bekletilir.

1 kg olgun kaşar peyniri elde etmek için 12 kg süt kullanılır.

Keşan'da üretilen olgun Trakya kaşar peyniri, kahvaltıdan akşam yemeğine kadar tercih edilmektedir. Özellikle kırmızı şarap severler tarafından tercih edilmektedir. Bu kaşar peyniri, farklı süt kullanımı ve olgunlaşma süresi ile yüksek bir aromaya sahiptir. Elde edilen tuz tadı ve aroması, şarapla uyumludur.



Projeye, Interreg - IPA Bulgaristan - Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır



Interreg - IPA CBC 
Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP

Projeje, Interreg – IPA Bulgaristan – Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği tarafından eş-finansman sağlanmaktadır

GASTRONOMİK TURİZM

Rekabetin sürekli arttığı dünya turizm piyasasında, tüm bölgeler ve destinasyonlar, kendilerini rakiplerinden farklılaştırmak için kendi ürünlerini yaratmaya çalışırlar. Diğer taraftan, yerel mutfaklar ise benzersiz pazarlama kaynaklarıdır. Gastronomik zenginlik, kültürel bir yaşantı, kültürel kimlik, iletişim ve paylaşım olduğu ve destinasyon pazarlamasında doğrudan veya dolaylı olarak dikkate alınması gereken önemli bir faktör olduğu için çok çeşitli turistleri çekebilecek bir faktördür.

Dünya turizmindeki yeni destinasyonlar, deniz, güneş ve kum üçlüsüne dayanan turizm biçimi cazibesini yitirmeye başladığı için farklı hedef gruplarına yönelik, rekabetçi ve bölgeye özgü sürdürülebilir ürün kombinasyonları yaratmalıdırlar.

Gastronomi turizmi, yerel mutfaklar sayesinde kültürlerin birbirlerini daha iyi tanımasını sağlar. Ayrıca, daha aktif ve eğlenceli hizmetler sunan ve turizm kaynaklarının bol olduğu bir yer, bölge veya ülke, turistlere, memnuniyet deneyimi, bölgesel misafirperverlik, yerel üretim, ürün ticaretinin refahı ve istikrarlığa ilişkin ihtiyaçlarını sağlamaktadır.

Gastronomi, turistler için bir gösteridir ve seyahat ettikleri destinasyonla ilgili beklentiler sıralamasında ilk sıradadır. Gastronomik kimliğin, destinasyonların artan rekabet ile başa çıkmasına ve onlar için farklı ve eşsiz bir yer yaratmasına yardımcı olma konusunda önemli bir rolü vardır. Gastronomi kimliği, kültürel, coğrafi, ekolojik, ekonomik yapı ve tarihi sürece bağlı olarak değişir. Bölgeye ait olan bu özellikleri taklit etmek mümkün değildir.



Gastronomi turizmi, destinasyon pazarlamasında önemli bir araçtır; çünkü gastronomi turizmi yılda 12 ay gerçekleştirilebilen bir turizm türüdür. Bu nedenle destinasyon, ekonomik, sosyokültürel, altyapı ve diğer avantajlardan on iki ay boyunca yararlanabilir. Gastronomi turizmi, "deniz, güneş, kum" turizminden yararlanamayan yeni destinasyonlar için etkili bir alternatiftir.

Gastronomi turizmi, bölgedeki kalkınma ve pazarlama stratejilerinde önemli bir yere sahiptir. Gastronomik faaliyetlerin destinasyon üzerinde doğrudan veya dolaylı etkisi vardır. Örneğin, otantik bölgesel aitalığı ile destinasyonun monotonluğunu ve sadeliğini önler. Tanıtımında ilgiyi artırır ve toplumun ekonomik, sosyokültürel gelişimine katkıda bulunur. Gastronomi turizmi, destinasyonun popülaritesini artırır, turistler için gözde bir yer yapar. Gastronomi turizmi, ziyaretçilerin yemek yerlerindeki olumlu yemek deneyimleri ile destinasyonun marka kimliğinin şekillendirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Destinasyonlar için güçlü bir gelir kaynağı oluşturur ve destinasyonun rekabet gücünü artırmak ve istikrarını sağlamak için önemli bir güce sahiptir.



EUROPEAN UNION

Interreg - IPA CBC 
Bulgaria - Turkey

PARTNERSHIP

Not:



Bu Rapor, CCI Numarası 2014TC16I5CB005 olan Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı aracılığıyla Avrupa Birliği desteğiyle yapılmaktadır. “Buraporun içeriği tamamen Harmanlı İş Adamları Derneği'nin sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının ve Ulusal Otoritenin görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz.”



Not:





