

**T.C.**  
**ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ**  
**GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ**  
**RESİM BÖLÜMÜ**

**BAĞBOZUMU KONULU RESİMLER**

(DİPLOMA PROJESİ KAPSAMINDA HAZIRLANAN ARAŞTIRMA VE UYGULAMA RAPORU)

Hazırlayan:

**Zeynep AKBULUT**

Yöneten:

**Prof.. Fevziye EYİGÖR PELİKOĞLU**

Erzurum-2023

# İÇİNDEKİLER

sayfa no

## 1.BÖLÜM: ARAŞTIRMA RAPORU

- 1.1.Bağ Bozumu ve Şarap Kültürü.....1  
1.2.Dünya’da ve Türkiye’de Bağcılık ve Şarap Üretimi .....1

## 2. BÖLÜM: UYGULAMA RAPORU

- 2.1. Uygulamann Yapılış Gerekçesi.....3  
2.2. İçerik ve Biçime Yönelik Saptamalar.....3  
2.3. Uygulamann Düşünsel Yönü.....3

RESİMLER.....7

KAYNAKÇA.....13

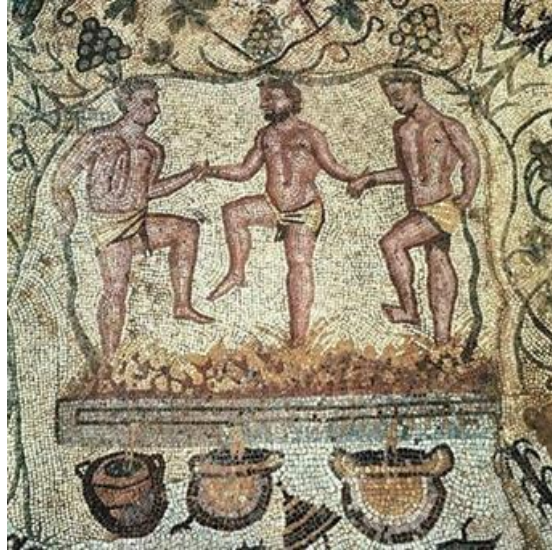
ÖZGEÇMİŞ.....14

## 1. BÖLÜM: ARAŞTIRMA RAPORU

### 1.1.Bağ Bozumu ve Şarap Kültürü

Bağ bozumu, bağda son ürünü de toplayarak bağı üzüksüz bırakmak diye tanımlanır. Üzümlerin toplatılması dönemidir. Ülkemizde şenlikler eşliğinde yapılır.

Türkiye konum itibariyle dünyanın kuzeyindedir. Bu bölgede üzümün toplanması normal olarak sekizinci ayın on beşi gibi başlamakta, onuncu ayın 15 gibi toplanması bitmektedir. Elbette ki bu dönem değişmektedir. İklimin ve doğal yaşam, hava şartlarının gidişatına göre bu günler farklılıklar gösterebilmekte ve birkaç gün oynayabilmektedir. Şarap üreticileri ve ziraat mühendisleri bu günleri doğru olarak saptanması için devamlı takipte olurlar. Hasat, üzümlerin olgunlaşması ile başlangıç yapar. Üçüncü ayda üzümler olmaya başlar, bu zaman henüz olgunlaşmamış zaman olarak adlandırılır. Temmuz'un ikinci haftası ile ağustos ayının ilk haftası siyah üzümde koyulaşma başlar. Üzümlerde bulunan şeker oranları artmaya başlar. Üretilecek şarabın türüne ve bulunulan bölgenin konumuna göre şarap toplama zamanı belirlenir. Ortalama hasat zamanı yazın bitmesi ile başlar. Hasat batıda yer alan bölgelerden başlar ve Türkiye'nin doğusundaki iki bağ bölgesi olan Elâzığ, Diyarbakır'da sona erer. Bu sıra her sene yaklaşık olarak aynı döneme gelir. Tüm dünyada üzümler sabahın erken saatlerinde üzümlerin ısıları düşükken toplanması tercih edilir.



Resim 1.1.İlkçağda şarap üretimi

Bazı tanımlarda ise; üzümlerin toplanması, zamanından ziyade olgunlaşması ile başladığını ifade ederler. Tabi bu durum ülkemizde bölgelere göre farklılık göstermektedir. Genel olarak sekizinci ayın üçüncü haftasından onuncu ayın bitimine kadar sürmektedir.

Erken olgunlaşan üzüm çeşitleri, daha önce hasat edilir. Toplanan üzümler hızlıca şarap üretim aşamasına gönderilmelidir. Sabah ve akşam serinliğinde yapılan hasadın şarap kalitesi daha iyi yönde etki eder.

## 1.2.Dünyada ve Türkiye’de Bağcılık ve Şarap Üretimi

Günümüzün modern ve duygusal bir içeceği olan şarabın tanımlarına bakacak olursak; Şarap, üzüm suyunun fermente edilmesiyle elde edilen sıvıdır. Üzüm suyu kendi kendine dışarıdan hiçbir müdahale olmadan oluşmaktadır. Bütün ülkelerde her zaman kültürel ve parasal kazanç açısından hep ilk sıralarda konumunu sabitlemiş bir içecektir.



Resim 1.2. Konya, Ereğli ilçesi İvriz beldesinde Hitit kabartması M.Ö.1180-700

Şarap, çeşitli meyvelerin (üzüm, kiraz gibi) mayalanması ile ortaya çıkan içerisinde düşükte olsa alkol bulunan bir içecektir. Tarihin eski döneminden itibaren kutsal ve özel önemi olan günlerde tüketilmiş olması ve bazı eski toplumlarca dini olarak tören ortamlarında kullanılan bir içki kabul edilmesi, bu üzüm suyunu diğer içki ve meşrubatlardan ayırmaktadır. Şarap oluşturulduğu meyvenin çeşidi, bunun früktoz miktarı ve yapım aşamasındaki bekletilme zamanı gibi farklı etkenlere bağlı olarak doğru orantıda tadı, içimi, acılığı, asit oranı ve aromasında değişen bir içkidir. Bunun dünyaca bilinen yapım meyvesi de üzümdür. Şarabın kırmızı, beyaz veya bunların ortası bir renkte olması bu üretimin ham maddesi olan üzümün rengine, kabuğuna, danesine, hasat zamanına ve bunun dışındaki kabuğunun şıra ile geçecek süresine bağlıdır. Yüzyıllardır üzüm ile üretilen bir içecek olma ününe sahiptir. Bu nedenle şarap denilince üzüm meyvesi akla gelir.

Yapılan birçok araştırma olmasına rağmen insanın yaradılışından bu yana şarapla ilk kez karşılaşması ve içilmesinin ne zaman nasıl gerçekleştiği bilinmemektedir. M.Ö. 6000

yıllarına hatta daha önceki yıllara dayandığı düşünülmektedir. İlk çağda içki olarak şarabın yapılmasının günümüzde yer alan Irak, Suriye'nin kuzeydoğusu, Anadolu'nun güneydoğusu ve İran'ın güney batı bölgesinde bulunan bir yerleşim yerinde başladığı tahmin edilmektedir. Tarihin her safhasında kurulmuş, her toplumda üzüm ve üzümden üretilen içki tüketilmiş ve kabul görmüştür. İnsanlığın varoluş tarihinden bu yana şarap daima var olmuş, kutsal sayılmış, çok tanrılı inanışlarda, kültürel faaliyetlerde yerini almıştır. Milattan önceki yıllarda farklı toplumların kutlamalarda ve törenlerde şarabı yaygın olarak kullandıkları bilinmektedir. Şarabın genel tarihçesine bakacak olursak, M.Ö 3000'nci yıla ait olduğu sanılan firavun mezar kalıntılarında antik dönemlere özgü, gövdesinden daha ince olan boyun kısmının altında daralan kulplu Yunanlılara ait şarap çömlerinde yazı olarak "Anadolu'dan gelen şarap" ifadelerine rastlanmıştır. M.Ö. birinci yüzyılda ilk önce Roma sonradan da Fransa'ya ulaşana kadar Avrupa'da bağcılığın ve şarap üretiminin olmadığı bilinmektedir.



Resim 1.3. Ege bölgesinde üzüm bağı

Avrupa'da bağcılık ve şarapçılık alışkanlığının yayılmasında Romalıların etkisi büyüktür. Dini törenlerde kullanılan şarap, Roma İmparatorluğu tarafından, öncelikle Fransa, Basel, Tuna ve Ren su yatakları uzantısında oluşturulan toplumlarda tüketilmesi sağlanmıştır.

Şarabın tarihinde söylenenler, kütüphanelerde mevcut değerli eski yazılı eserlerden, ayrıca arkeolojik kalıntıların incelenip, zamanla oluşmuş maddelerin kimyasal sentezlerinden ortaya çıkmaktadır. Üzümün yeryüzünde yüz otuz milyon yıldır olduğu ve içildiği bilinmektedir. Şarabın anavatanı olarak Anadolu kabul edilmektedir. "Vitis vinifera pontica" adı ile anılan üzümler beyaz şarabın atasıdır ve anavatanı Toroslar'dan Ege bölgesine, Fenikelilerce de oradan Avrupa'ya taşınmıştır. "Vitis vinifera occidentalis" adlı üzüm ise kırmızı şarap üretiminin temelini oluşturmuştur. Şaraba ilişkin en erken kalıntı olarak kabul

ettiğimiz kanıtlar, İran'daki Zagros dağları Hacı Firuz tepesinde, karbon on dört olarak adlandırılan bir yöntem ile Milattan Önce beş bin dört yüz yıllarına ait olduğu tahmin edilen pişirilmiş kilden yapılmış 6 kpta saptanmıştır. Kaplarda bulunan tanen ve şarap mayalanması anında ortaya çıkan asit, bunlarda şarap taşındığının kanıtıdır. Gılgamış destanı şarabın geçtiği bilinen ilk eserdir. On birinci tabletinde, tufandan kurtulduktan sonra Nuh'un da bağ kurup şarap üretmesi Tevrat'ta anlatılmaktadır.



Resim 1.4. Elazığ yöresinde yetişen Öküzgözü üzümü.

İlk üretim ve kullanım tarihi tam olarak belirlenememiş ve sadece bulunan tarihi kalıntılardan elde edilen bulgulara yapılan laboratuvar analizlerine dayandırılarak tahmini bir başlangıç yılı söylenmiş ve binlerce yıldan beri kullanıldığı belirlenmiş olan bu içecek günümüze kadar popülerliğini korumuş ve sofralarımızda yerini almıştır.

Dünyanın birçok bölgesinde yetiştirilmesi mümkün olan asmanın tarihi olarak M.Ö. 6000-5000 yıllarına dayandığı, Kafkasya ve Hazar Denizinin güneyi ile Anadolu'da yetiştirildiği ve sonradan zamanla buradan dünyanın her yerine dağıldığı yapılan araştırmalarla ortaya çıkmıştır.

Dünyanın en eski meyvelerinden biri olan, üzüm çok değer kazanmıştır. Ülkemiz bağcılık açısından elverişli bir iklim kuşağına sahiptir . Ayrıca bunun yanında en bilindik asma ve bağcılık kültürü de sahiptir.

Yaklaşık 483.000 hasatlık bağ alanında 3.918.442 ton üzüm üretilmektedir. Tüm ürünün yaklaşık 1.970.686 tonu sofralık, 1.477.471 tonu kuru üzüm, geriye kalan az bir miktarı yani 470.285 tonu şarap ve kanyak olarak değerlendirilmektedir.

## **2.BÖLÜM: UYGULAMA RAPORU**

### **2.1. Uygulamanın Yapılış Gerekçesi:**

Doğu Anadolu bölgesinde yetişen Öküz gözü üzümünün önemini ortaya koymaktır. Turizm endüstrisinde turistlerin farklı istekleri, alternatif turizm türlerine yönlendirmektedir. Son yıllarda ve Türkiye’de şarap turizmi yükseliştir. Şarap turizmi, ziyaretçileri en çok motive eden faktörün, üzüm şarabı tadımı veya üzüm şarabı bölgesinin özelliklerini deneyimlemek olduğu, üzüm bağlarının, şarap imalathanelerinin, şarap festivalleri ve şarap gösterilerinin ziyareti olarak tanımlanabilir. Bu projede Türkiye de şarapçılık ve üzüm çeşitleri tanıtımları yeteri kadar yapılmadığı vurgulanmaktadır. Bu durumu düzeltmek için fuarlar veya reklamlar yapılmalı ama bunlar işletme adına değil ülke adına yapılmalıdır. Aynı zamanda uluslar arası tüm fuarlar da kendi ürünlerimiz tanıtılmalı ve bu fuarlarda şarapçılık ile ilgili konulardaki en son gelişmeler de takip edilmelidir. Elazığ ilinde bulunan mevcut bağlar turistik gezi amaçları doğrultusunda yeniden dizayn edilmeli ve üzümün hasat zamanında çevresel kültürel geziler planlanmalı, bu alanda atılım yapılması açısından oldukça gerekmektedir.

### **2.2. İçerik ve Biçime Yönelik Saptamalar:**

Doğu Anadolu bölgesinde Elazığ ilinde yetişen Öküz gözü üzümünden ilham alınarak bu projeye etki etmiştir. Başta öküz gözü üzümü olmak üzere çeşitli üzüm salkımları 50x70 boyutunda tuvale kompozisyon oluşturularak aktarılmıştır. Resimde farklı tonlarda şarap suyu kullanılmıştır. Şarap suyu farklı ölçeklerde farklı ısı derecelerinde kaynatılıp, resim yüzeyinde ton ve ışık etkisi oluşturmuştur. Resimdeki beyaz alanlar derinlik ve vurgulayıcı etki uyandırmak için kullanılmıştır. Resimde kullanılan şarap, resmin ana konusunu anlamlandırmak için kullanılmıştır.

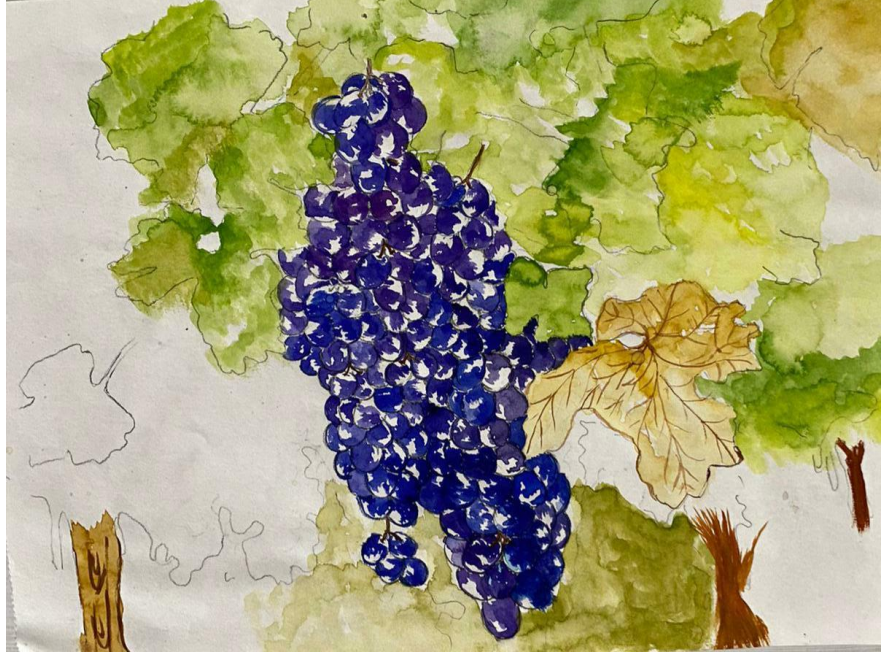
### **2.3. Uygulamanın Düşünsel Yönü**

Projede, farklı fikir, düşünce, yaşam tarzı açılarına ve değerlere saygılı ve hoşgörülü olmayı hedefler. Birçok kültürde şarap kutsal kabul edilip, törenlerde, davetlerde, cenazelerde vs. Kutsallığını korumuştur, ama bu durum bizim toplumumuzda ayıplanmaktadır. Bağ sahipleri hasat

zamanında bağlarında yetişen üzümleri şaraphanelere verme konusunda çekinirler ve gece geç saatlerde topladıkları hasatlarını şaraphanelere götürürler.

Ülkemizde değerli kültüre sahip olan şarap, üretimi ve turizmi yaygınlaşmalı, çevresel kültürel faaliyetler olmalıdır. Bu projede toplumda hoşgörüyü arttırmak için boya yerine şarap suyu kullanımı gerçekleştirilmiştir.

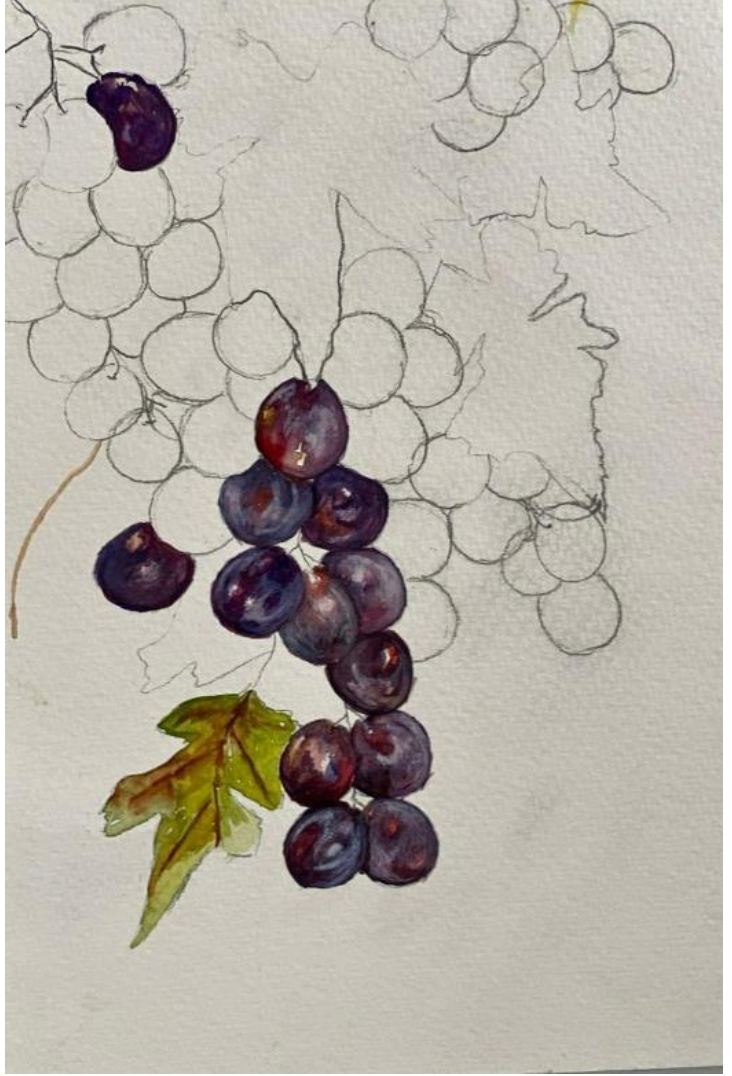
**RESİMLER**



Resim 2.1.Zeynep Akbulut, “Öküzgözü üzümü”, k.ü.suluboya, (50×70 cm), 2022



Resim 2.2.Zeynep Akbulut, “Öküzgözü üzümü II”, k.ü.suluboya, (50×70 cm), 2022



Resim 2.3.Zeynep Akbulut. “Üzüm Salkımı” k.ü. suluboya, (50×35 cm), 2023



Resim 2.4.Zeynep Akbulut. “Üzüm Salkımları I” k.ü. kolaj, (50×70 cm), 2023



Resim 2.5.Zeynep Akbulut. “Bağ Bozumu”, t.ü. şarap, (50×70 cm), 2023



Resim 2.6. 'Mezuniyet Sergisinden görünüm', Atatürk Üniversitesi, Güzel Sanatlar  
Fakültesi, Sergi Alanı, 2023

**KAYNAKÇA**

- Anlı, R. E. (2006). Bağlar Güzeli Üzüm. İstanbul: Yapı Kredi.
- Çelik, H., Ağaoğlu, Y. S., Fidan, Y., Marasalı, B. ve Söylemezoęlu, G. (1998). Genel Bağcılık, s. 253
- Koçkar, M. (2006). Şarabın Gizli Renkleri. İzmir: Ada Yayınları.
- Nowak, B. ve Wichman B. (2009). Her Yönüyle Şarap. Ankara. Arkadaş.
- Sezer, B. (2006). Bir Turizm Ürünü Olarak Şarap Kültürünün Bozcaada Kültürüne Etkileri. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale.
- Yıldız, Ö. E. (2009). Türkiye'de Şarap Turizmi-Çeşme Örneğinde Ürün Geliştirme Modeli. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.



## ÖZGEÇMİŞ

**Zeynep AKBULUT ( Elazığ, 1997 )**

**2004-12-** İlk, Orta ve Eğitimini Elazığ'da tamamladı.

**2016-18-** Fırat Üniversitesi Teknik Bilimler MYO Grafik Tasarım Bölümünde önlisans eğitimini tamamladı.

**2019-23 -** Atatürk Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi Resim Bölümünde Lisans eğitimini sürdürdü.

### **Sergiler**

**2016-** “Mezuniyet Sergisi”, Fırat Üniversitesi Teknik Bilimler MYO Sergi Salonu, Elâzığ

**2023-** “Mezuniyet Sergisi”, Atatürk Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Sergi Alanı.