



Araştırma Makalesi (Research Article)

TÜRKİYE’DE ŞARAP PROFESYONELİ OLMAYA YÖNELİK ALINABİLECEK SERTİFİKA EĞİTİMLERİ (CERTIFICATE TRAININGS TO BECOME A WINE PROFESSIONAL IN TURKEY)**

Öznur CUMHUR^{1*} (orcid.org/0000-0003-4486-2959)

Aysu ALTAŞ² (orcid.org/0000-0003-0156-7124)

¹Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Bilecik, Türkiye

²Aksaray Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Aksaray, Türkiye

Özet

Alanında uzmanlaşmış, önolog, somelyer, degüstatör, şarap eğitmeni, şarap ve içki editörü gibi farklı meslek unvanına sahip olan şarap profesyonellerine; bağcılık faaliyetlerinde, şarap üretimi sürecinde, şarabın pazarlanması aşamalarında ve şarabın restoranlarda sunulması sırasında ihtiyaç duyulmaktadır. Ancak istihdam edilmek üzere ihtiyaç duyulan söz konusu mesleklerin eğitimi noktasında Türkiye’de bazı eksiklikler bulunmakta ve kişiler genellikle kendi mesleki gelişimleri için sertifika eğitimlerine yönelebilmektedir. Bu çalışmanın amacı, Türkiye genelinde şarap profesyoneli olmaya yönelik verilmekte olan sertifika eğitimlerini değerlendirmek ve eğitimlere yönelik birtakım öneriler ortaya koymaktır. 24 Ocak-25 Şubat 2022 tarihleri arasında toplanan ve içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilen veriler ışığında hazırlanan bu çalışmadan, Türkiye’de şarap profesyonellerine yönelik verilen eğitimin genellikle şarap servisi konusu ve şarap tadımına sistematik yaklaşım üzerine yoğunlaştığı, eğitimlerin yüz yüze ya da çevrimiçi eğitim şeklinde seçeneklerinin olduğu, sertifikaların büyük çoğunluğunun yurtdışından akredite olduğu ve dünya çapında tanınırlıklarının olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Çalışmanın alanyazına katkı sağlaması beklenmekle birlikte, gastronomi genelinde ve şarap özelinde kariyer yapmak isteyenlere de yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Şarap Profesyoneli, Somelyer, Sertifika, Gastronomi

Abstract

Wine professionals, who specialize in their fields and have different professional titles such as oenologist, sommelier, degustator, wine trainer, wine and beverage editor are needed in viticulture activities, in the process of wine production, marketing of wine and presentation of wine in restaurants. However, there are some deficiencies in the training of the professions needed for employment in Turkey, and people may generally need certificate training for their own professional development. The aim of this study is to evaluate the certificate trainings given to be a wine professional throughout Turkey and to put forward some suggestions for the trainings. In this study, which was prepared with data collected between 24 January-25 February 2022 and analysed using the content analysis method, it has been concluded that the training given to wine professionals in Turkey generally focuses on the subject of wine service and a systematic approach to wine tasting, the trainings have options in the form of face-to-face or online training, the majority of the certificates are accredited from abroad and they are recognized around the world. Besides the study is expected to contribute to the literature, it is also thought that it will guide those who want to make a career in gastronomy in general and wine specific.

Keywords: Wine Professional, Sommelier, Certificate, Gastronomy.

* Sorumlu yazar: oznur.cumhur@bilecik.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2022.150

Giriş

Bağcılığa elverişli iklim kuşağında yer alan Türkiye dünyanın en büyük bağ alanına sahip ülkeleri arasında yer almaktadır. Türkiye’de aynı zamanda şarap üretimine yönelik çok sayıda üzüm çeşidi de mevcuttur. Ancak Türkiye’nin sahip olduğu ünlü şarap markalarına rağmen, verimli bağ alanlarını ve bağ alanlarında yetişen kaliteli üzümlerini; teknik, altyapısal, ekonomik, sosyal ve kültürel bazı problemlerden dolayı etkin bir şekilde kullanarak şaraba dönüştüremediği düşünülmektedir. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK, 2021)’nin yayınlamış olduğu Meyveler İçecek ve Baharat Bitkileri, Üzümler İstatistiklerinde Türkiye’de üretilen toplam üzümlerin yaklaşık %10,5’i şaraplık üzüm olarak üretildiği, geri kalan üzümlerin ise yaş olarak sofralık ve kurutmalık olarak değerlendirildiği bilgisi yer almaktadır. Günümüzde dünya çapında üretilen 260 milyon hektolitrel (mhl) şarabın 105,8 mhl’si küresel ihracat hacmini oluşturmakta ve bu derece büyük miktardaki şarabın ihracatının küresel değerinin yaklaşık olarak 29,6 milyar avro (International Organisation of Vine and Wine [OIV], 2019) olduğu bilinmektedir. Avrupa kıtası dünyanın en büyük şarap üreten bölgesi olarak küresel ölçekte ana şarap üreticisi ve ihracatçısı konumundadır. Bir kısmı Avrupa kıtasında olmak üzere toplam 401 bin hektarlık bağ alanı ile dünyada beşinci sırada (OIV, 2022; TÜİK, 2021) yer alan Türkiye ise, modern şarap fabrikalarında ürettiği şarapları hem iç pazarda hem de dış pazarda satışa sunmasına rağmen, dünya şarap üretiminin yaklaşık binde 3’ünü gerçekleştirmekte (OIV, 2022; Tarım ve Orman Bakanlığı [TOB], 2022) ve dolayısıyla şarap pazarında etkin olarak yer alamamaktadır. Ayrıca Türkiye’de yetiştirilen üzümler pekmez, pestil, sirke, köme, hardaliye, koruk suyu gibi geleneksel ürün üretiminde (TOB, 2019) veya rakı üretiminde kullanıldığı bilinmektedir (Gürses, 2019). Söz konusu veriler doğrultusunda Türkiye’de üzümlerin şaraba dönüştürülmesi konusunda birtakım problemlerin olduğu ve üzümlerin ürüne dönüştürülmesinde önceliklendirmenin şarap yönünde olmadığı düşünülmektedir.

Şarap sektörünün hammadde temininden üretime, tanıtımda uygulanan kısıtlamalardan yüksek vergilere, pazarlama aşamasından nitelikli personel bulamamaya kadar pek çok problem ile karşı karşıya olduğu gözlemlenmektedir. Bu problemler içerisinde en önemlilerinden bir tanesinin de şarap ve şarapla bağlantılı sektörlerde farklı kademelerde çalışacak eğitimli ve nitelikli personelin yani şarap profesyonellerinin eksikliği olduğu düşünülmektedir. Şarap profesyonellerine bağcılıktan başlayıp şarap servisine kadar devam eden süreçte; bağcılık faaliyetlerinde, şarap üretimi sürecinde, şarabın pazarlanması aşamalarında ve şarabın restoranlarda sunulması esnasında olmak üzere farklı iş kollarında birincil ve destekleyici personel olarak ihtiyaç duyulmaktadır. Şarap profesyonelleri bu süreçte ilgili sektörlerde sektörün yaptığı işe göre şarap konusunda ustalaşmış ve uzmanlaşmış kişi olarak tanımlanabilir. Ustalaşmış bu kişiler genel olarak şarap uzmanları olarak da ifade edilebilir. Bu noktada farklı sektörlerde göre şarap profesyonelleri önolog, degüstatör, şarap eğitmeni, şarap ve içki editörü ile somelyer (sommelier, somölye, sommelier¹) olarak çalışmaktadırlar. Farklı alanlarda çalışan bu kişilerin unvanları yaptıkları iş ve sektörün tanımına göre değişmekle birlikte, ortak noktaları şarap konusunda ilgili alanda uzmanlaşmaları ve bu işten kazanç sağlamalarıdır.

Şarapla bağlantılı sektörlerin ve sektör paydaşlarının ihtiyacı için şarap profesyonelleri, buldukları ülkenin eğitim sistemine ve organizasyon yapısına bağlı olarak çeşitli eğitim kurumlarında eğitim almaktadırlar. Şaraba ve önolojiye yönelik üniversite düzeyinde eğitim söz konusu olduğunda, doğrudan bağcılık ve şarapçılık eğitimi almanın yanı sıra gıda, tarım ve kimya gibi alanlarda veya bu alanların mühendisliklerinde eğitim alınarak önolog unvanına sahip şarap profesyonelleri yetiştirildiği bilinmektedir. Bu anlamda yetişen şarap profesyonelleri daha çok şarap ve şarap yapımında uzmanlıklarıyla şarap üretiminin çeşitli aşamalarında yöneten ve yönlendiren konumda yer almaktadır. Şarabın dünyadaki popülaritesine ve sektörün ihtiyaçlarına paralel olarak üniversite dışında çeşitli akredite kurs ve programlarla da hem teorik hem de pratik bilgilerden oluşan çeşitli düzeylerde eğitimler verilmekte ve nitelikli şarap profesyonelleri yetiştirilmektedir. Sayısı giderek artış gösteren sertifika eğitim kursları, sadece şarap profesyonelleri için değil aynı zamanda şarap tüketicileri için de verilmektedir. Şarap eğitimi, tüketicilerin kişisel tüketimini ve şaraptan aldığı zevki olumlu yönde etkileyerek şarap beğenisini geliştirmek için bir fırsat olarak kullanılmaktadır (Taylor, 2009). Şarap eğitim kursları, şarap profesyonelleri ve bazen de tüketicileri için şarapla ilgili sektörlerde başlangıç noktası olarak da kullanılmaktadır. Bu bağlamda şarap profesyonelleri ve onların eğitimleri gibi konuların, üzerinde bilimsel çalışmalar yürütülmesi gereken bir çalışma alanı olarak gündeme geldiği düşünülmektedir. Şarap sertifika programına yönelik eğitimler ile ilgili alanyazın incelendiğinde görece daha az sayıda çalışmada profesyonellere yönelik şarap eğitimi ve sertifikalar üzerine kapsamlı araştırmalar yapılmaktayken (Cliff,

¹ Sommelier, Türkçe’deki okunuşuyla somölye, fine-dining restoranlarda çalışan şarap ve içecek profesyonellerine verilen ismin eril halidir. Dişil hali sommelière, yani somelyerdir (Somelyer, 2017). Bir kavram kargaşasına sebep olmaması açısından bu çalışmada sadece somelyer kelimesi kullanılmıştır.

Bejaei, King ve McArthur 2016; Herdenstam, Nilsen, Öström ve Harrington, 2018; Metodijeski ve Micev, 2018; Orłowski, 2021; Wenjun, 2020); şarap eğitiminin çoğunlukla tüketiciler boyutunda değerlendirildiği tespit edilmiştir (Campo, Reinoso-Carvalho ve Rosato, 2021; Joy, Charters, Wang ve Grohmann, 2020; LaTour, LaTour ve Feinstein, 2011; Taylor 2009; Taylor, Dodd ve Barber, 2008). Profesyonellere yönelik şarap eğitimi ve sertifikalar üzerine yapılan çalışmalarda genellikle şarap eğitiminin bilgi, beceri ve tekniklere etkisi ile şarabın işletmelerde tüketicilere pazarlanması konularına odaklanıldığı görülmektedir. Bu çalışmada ise içerik analiz yöntemi kullanılarak Türkiye genelinde şarap profesyoneli olmaya yönelik verilmekte olan sertifika eğitimlerinin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Bu araştırma kapsamında şarap eğitimi ve sertifikaları üzerine yapılan alanyazın taramasında; şarap profesyonelleri, uzmanlar ve tüketicilerin odak alındığı çalışmalara rastlanmıştır. Söz konusu çalışmalara detaylı bakıldığında örneğin, 2013 yılında Avustralya'daki Üzüm ve Şarap Araştırma ve Geliştirme Kurumu genç Asyalı öğrenciler arasında Avustralya şarapları algısını geliştirebilecek eğitim yaklaşımını anlamak için bir çalışma yapmıştır. Araştırmacılar bu çalışmada menşe bölgelerine veya üzüm çeşitlerine dayalı eğitimin bir dizi kırmızı şarap için genel beğeni, satın alma isteği ve algılanan fiyat puanlarını iyileştirip iyileştirmediğini test etmiştir. Çalışmada içerik olarak menşe bölgeye göre verilen eğitimin üzüm çeşidine göre verilen eğitimden daha etkili olduğu böylece şarapların beğenilirliğinin, satın alma istekliliğinin ve algılanan fiyat noktalarının iyileştirilebileceği gösterilmiştir (Corsi, Cohen ve Lockshin, 2013).

Tüketiciler özelinde yapılan şarap eğitim kurslarının amaçlarının; tüketicilerin şarap konusunda bilgi ve farkındalığını arttırmak, profesyonel bir şarap tadımcısı olmaları için onlara teorik ve pratik bilgileri öğretmek ve şarapların pazar payını arttırmak olduğu görülmektedir. Bu bağlamda tüketicilere yönelik verilen şarap kurslarıyla ilgili çeşitli çalışmalar yapılmış olup bu noktada ulaşılan çalışmaların tüketicileri anlamak ve eğitimin tüketiciler üzerindeki çeşitli etkilerinin değerlendirilmesi şeklinde olduğu söylenebilir. Örneğin Taylor (2009) tarafından yapılan ve tüketicilerin şarap eğitimi kurslarına katılma motivasyonlarının ne olduğunun anlaşılmasına çalışıldığı araştırmada; kursa katılmalarındaki ana motivasyonunun şaraplar hakkında daha fazla bilgi edinerek ve özellikle sosyal ortamlarda şarapları daha güvenle seçerek daha iyi şarap tüketicisi olmak olduğu ortaya çıkmıştır. Ana motivasyon kaynağı olarak diğer sürekli eğitim kurslarına katılanlardan ve şarap festivaline gitme motivasyonuna sahip kişilerden ise farklı sonuç elde edilmiştir. Kursa katılma motivasyonunda ikinci faktör olarak benzer ilgi alanlarına sahip bireylerle sosyal etkileşim fırsatını yaratma çabası yani sosyal motivasyona dikkat çekilmiştir (Taylor, 2009).

Bir şarap tüketicisinin şarabı nasıl deneyimlediğini anlamak için, şarap tadımı deneyimi sırasında, öncesinde ve hatta sonrasında duyuların nasıl etkileşime girdiğini değerlendirmeye katmak çok önemlidir (Campo ve diğerleri, 2021). Bu aşamada yapılan çalışmalarda çok-duyulu algının önemi, eğitimle geliştirilmesi ve şarap tüketicisinin davranışına yansımalarıyla ilgili konular ön plana çıkmaktadır. Örneğin Cliff ve diğerleri (2016) şarap eğitimi ve öğretiminin tüketicilerin şarapları hedonik ve güven ölçekli duyusal değerlendirmesindeki etkisini araştırdıkları çalışmalarında; tüketicilerin beyaz ve pembe şaraplar için hedonik derecelendirmelerinin arttığı, ancak kırmızı şaraplarda değişmediği görülmüştür. Ayrıca, eğitimle beraber tüm şarap türleri için güven dereceleri ve tüketicilerin önceden var olan şarap tüketim tercihlerinin önemli ölçüde arttığı tespit edilmiştir. Buna karşılık tüketicilerin on iki haftalık bir eğitimle beraber tercihlerini bir şarap tarzından diğerine değiştireceklerine dair bir sonuç elde edilemediği ve bu tercihi değiştirememesi durumunun eğitim süresinin kısa olması ile ilişkilendirildiği sonucuna varılmıştır (Cliff ve diğerleri, 2016).

Tüketicilere yönelik yapılan çalışmalarda şarap kurslarının tüketicilerin şarap hakkındaki bilgi ve tercihlerini değiştirip değiştirmediği de araştırılmıştır. Taylor ve diğerleri (2008) tarafından yapılan çalışmada şarap eğitimi sonrası bilginin arttığı, ancak katılımcıların genel bildiklerine inandıkları ve şarap stilleri tercihlerinde değişiklik olmadığı tespit edilmiştir. LaTour ve diğerleri (2011) ise yaptıkları çalışmada acemi şarap tüketicilerinin yani şarap eğitimi almamış ve sınırlı bilgiye sahip olan tüketicilerin kavramsal bir eğitim almaları sayesinde şarap tadımı ile ilgili daha güçlü bir hafıza oluşumunun gerçekleştiği, daha önce denenmiş şarapları daha iyi tanımladıkları ve hayali reklamlardan daha az etkilendiklerini tespit etmişlerdir.

Acemi şarap tüketicileri ve şarap uzmanlarının şarabı tüketirken ve değerlendirirken çoklu-duyusal tepkilerinin karşılaştırmalı olarak araştırıldığı, şarap tüketiminde somutlaştırmanın rolünün incelendiği çalışmalarda bu alanda yapılmaktadır. Joy ve diğerleri (2020) tarafından yapılmış bir çalışmada, acemi şarap tüketicilerinin eğitim ve bilgi düzeyleri arasındaki farktan dolayı şarapları nasıl farklı şekilde algıladıkları ve deneyimledikleri gösterilmiştir. Acemi tüketiciler hangi şaraplarda neleri sevdiklerini bilmesine rağmen çoklu

duyusal yanıtları sınırlı düzeydeki deneyimlerine dayandığı için örneğin ana tat bileşenlerini belirlemede zorlandıkları tespit edilmiştir. Algısal deneyimleri, belirli şarap özelliklerini tanımalarına yol açsa da bu özellikleri tanımlayacak teknik dilden de yoksun oldukları ve tespitlerinin sınırlı düzeyde kaldığı gösterilmiştir. Şarap uzmanlarının ise eğitim ve deneyim yoluyla kazandıkları bilgilerini rahatlıkla kullandıkları ve şarabı değerlendirirken özel yöntemlerinin olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla eğitimin insanların şarap tadımı sırasında tatları ayırt etme yeteneklerini geliştirdiği gösterilmiştir (Joy ve diğerleri, 2020). Bu gelişimin nedeni, eğitilmiş panelistlerin ve uzmanların, eğitimsiz panelistler ile karşılaştırıldığında, şarap aromalarının farklı bileşenlerini ayırt etmelerine yardımcı olan analitik bir stratejiyi adapte edebilmeleridir (Arvisenet, Guichard ve Ballester, 2016).

Şarap hakkında bilgi sahibi olmanın veya bilgi almanın satın alma kararı için kritik olduğu bilinirken, müşteriler içecek yöneticisi veya işletme sahibi yerine somelyerlerden bilgi almayı önemsemektedirler. Bu doğrultuda örneğin Metodijeski ve Micev (2018) tarafından Makedonya’da somelyer eğitimi ve sertifikalandırma sisteminin araştırıldığı bir çalışmada ülkedeki somelyer eğitimi ve sertifikasyonunun potansiyelleri ve fırsatlarına yer verilmiş ve ülke özelinde önerilerde bulunulmuştur. Bu bağlamda somelyer bir restoranda yemek-şarap eşleştirmesinin yanı sıra şarap servisinin tüm yönlerinden sorumlu iyi eğitilmiş ve sertifikasyona sahip deneyimli bir şarap uzmanı şeklinde tanımlanmıştır. Profesyonel bir şarap tadımcısı olarak somelyerlerin hem teorik hem de pratik bilgileri kullanarak şarabın özelliklerini değerlendirme ve ifade etme yeteneklerine sahip olmaları beklenmektedir. Bu süreçte koku hafızası, algısal beceriler, bilişsel gelişim, sözcükler, tadım alanında akademik bir derece ve eğitim gibi birçok faktör somelyerlerin şarabın özelliklerini tutarlı bir şekilde yorumlamalarını ve pazarlamalarını etkilemektedir (Herdenstam ve diğerleri, 2018). Uluslararası Bağ ve Şarap Örgütü (OIV- International Organisation of Vine and Wine) somelyer eğitim programlarının kurulmasını istemekte ve bu doğrultuda programlara yönelik önerilerde bulunmaktadır. İlgili kuruluş somelyerlerin mesleki becerilerini elde edebilmesi için bağcılık, şarapçılık, şarap ve gıda ürünleri tadımı, restoran çalışması, servis, mevzuat ve iş konularını içeren toplam 600 ders saatinden oluşan bir müfredat ile iki ay süreli uygulamalı eğitimin olmasını önermektedir (OIV, 2017).

Bir somelyer aynı zamanda işletme gelirini arttırmak durumundadır. Somelyerlerin işletme gelirleri üzerindeki etkinliğini etkileyen faktörler arasında sistemli müşteri tabanı oluşturarak şarap üreticileriyle destekleyici bir ağ kurmaları, şarap ve menü ile ilgili en son yöntemleri ve süreçleri optimize ederek işletmede bir itibar oluşturmaları yer almaktadır (Sokolenko, Krainyuk ve Semernina, 2018). Ruiz-Molina, Gil-Saura ve Berenguer-Contrí (2010) lüks restoranlarda somelyerlerin bulunmasına bağlı olarak şarap tanıtım araçlarını tanımlamayı ve karakterize etmeyi amaçladığı çalışmalarında somelyer bulunan restoranların daha kapsamlı, çeşitli ve yenilikçi şarap listeleri oluşturduğunu tespit etmişlerdir. Dolayısıyla restoranlarda bir somelyerin bulunması ve şarap listesi yönetimindeki etkisi işletme için önemli bir iletişim, bilgi ve satış aracı olabileceği gösterilmiştir (Ruiz-Molina ve diğerleri, 2010).

Somelyerlerin şarap satışlarıyla ilgili de çeşitli çalışmalar yapılmış olup bu çalışmaların bir bölümünde şarap eğitiminin somelyerler ve şarap garsonları üzerindeki ürün bilgisi, satış becerileri ve/veya servis teknikleri üzerindeki etkileri değerlendirilmiştir. Örneğin yapılan bir çalışmada bir fine dining restoran grubunun 12 biriminde çalışan toplam 91 kişiye, katıldıkları bir şarap eğitimi ve sertifikasyon programının ardından yapılandırılmış görüşme uygulanmış ve bu eğitimin kursiyer tepkileri, öğrenme ve finansal sonuçlar gibi konular üzerindeki etkileri değerlendirilmiştir. Çalışma kapsamında eğitim sonrası 60 güne kadar finansal veriler takip edilmiş ve şarap eğitim programının şarap bilgisini arttırmada etkili olduğu ancak şarap satışlarını artırmadığı sonucuna varılmıştır (Orlowski, 2021). Başka bir çalışmada da şarap eğitimiyle bilgide önemli bir artış tespit edilirken, şarap satışlarında önemli bir artış olmadığı şeklinde benzer sonuçlar elde edilmiştir (Granucci, Huffman ve Couch, 1994). Gultek, Dodd ve Guydosh (2006) şarap servisi eğitiminin şarap satışları üzerindeki etkisini ve restoran işletmecilerinin şarap servisi eğitimine yönelik tutumlarını araştırdıkları çalışmalarında ise restoran işletmecilerinin şarap servisi eğitimine yönelik tutumlarının restoranlarda satılan şarap miktarı ile anlamlı bir ilişkiye sahip olmadığı, ancak restoran çalışanlarına verilen şarap servisi eğitimi miktarının satılan şarap yüzdesi ile ilişkili olduğu tespit edilmiştir. Aslında somelyerlerin görevlerinden birisi de satışı arttırmaktır. Ancak somelyerler satış tekniklerine veya envanter yönetimine yönelik öncelikli bir eğitim almamakta, daha çok şarap bilgisine ve tadımına odaklanan eğitimler almaktadır (Ben Dewald, 2008). Halbuki Çin’in geleneksel likörlerinden biri olan Baijiu için uluslararası Baijiu somelyer yetiştirme stratejisinin anlatıldığı çalışmada verilen eğitim kapsamında Baijiu’nun geleneksel içme tarzının somelyer görgü kuralları ve hizmetleriyle harmanlandığı ve güçlü kültürler arası iletişim becerileri ile seçkin uluslararası somelyerler yetiştirildiği ifade edilmiş ve yetiştirilen somelyerlerin endüstri için uluslararası bir pazarlamacı olabileceklerine işaret edilmiştir (Wenjun, 2020).

Yöntem

Türkiye’de faaliyet gösteren ve eğitim sonunda sertifika veren şarap okullarına ve sertifika veren kurumlara ait resmî web siteleri detaylı bir biçimde incelenmiştir. Çalışma, nitel araştırma desenlerinden biri olan durum çalışması özelliği taşımaktadır. Araştırmanın evrenini, şarap sertifika programı bulunan, Türkiye’de faaliyet gösteren ve verdiği eğitime dair detayları resmî web sayfaları aracılığıyla yayınlayan tüm okullar oluşturmaktadır. Çalışmanın örnekleme amaçlı örneklem doğrultusunda oluşturulmuştur. Bu bağlamda çalışmanın örneklemini, öğrencilerine şarap eğitimi sonunda uluslararası anlamda tanınırlığı olan sertifikaları veren kurumlar oluşturmaktadır. Bu kapsamda veri toplama sürecinde ikincil verilerden yararlanılmıştır. Araştırma için öncelikle alanyazın taraması yapılmıştır. Daha sonra arama motorlarında “şarap sertifika programı” anahtar kelimesi girilerek arama yapılmıştır. Araştırma verileri 24 Ocak-25 Şubat 2022 tarihleri arasında toplanmıştır. Çalışma verilerinin ikincil kaynaklardan oluşması ve içerik analizi yönteminin kullanılması sebebiyle etik kurul kararı gerekmemektedir. İlgili tarihlerde Türkiye özelinde bünyesinde şarap sertifika programı bulunduğunu web sitelerinde belirtmiş olan kurumlar şunlardır:

- International Wine & Spirits Academy (IWSA, t.y.a.),
- Somelyer (Somelyer, t.y.a.; Somelyer, t.y.b.; Somelyer, t.y.c.),
- Doluca Şarapları: Standart Şarap Eğitimleri ile Gümüş, Altın ve Master Sertifika Programları (Doluca, t.y.),
- Boğaziçi Üniversitesi Mezunlar Derneği Hobi Kursları: Şarap Tadım Atölyesi (Bumed, t.y.a.) ve Türk Şarapları Atölyesi (Bumed, t.y.b.),
- Neo Skola: Şarapla Tanışma (Neosklola, t.y.),
- Gusto Şarap Kursları (Degustasyon, t.y.),
- UDEMY Şarap Tadımı ve Enoloji Kursları (Udemy, t.y.)
- Asya Pasifik Şarap ve Alkol Enstitüsü (APWASI- *Asia Pacific Wine and Spirit Institute*) Şarap Kursları (Asia Pacific Wine and Spirit Institute [APWASI], t.y.),
- Gastronometro (Gastronometre t.y.),
- Oenotrian Wine School (Oenotrian, t.y.).

Söz konusu 10 kurumun resmî web sitesi incelendiğinde eğitimlerin büyük çoğunluğunun özellikle şarap tüketicilerine yönelik olarak şaraptan daha fazla keyif alınmasını sağlayacak, şarap ve şarap kültürüyle ilgili farklı düzeylerde bilgilerin ve özel detayların yer aldığı ve şarap tadım atölyelerinin yapıldığı kurslar olduğu görülmüştür. Eğitimler sonunda verilen sertifikaların ise genellikle eğitimci tarafından imzalanan “Katılım Belgesi” formatında olduğu veya sadece ulusal boyutta eğitimler olduğu tespit edilmiştir (APWASI, t.y.; Bumed, t.y.a.; Bumed, t.y.b.; Degustasyon, t.y.; Doluca, t.y.; Neosklola, t.y.; Udemy, t.y.). International Wine & Spirits Academy, Gastronometro, Oenotrian Wine School ve Somelyer isimli kurumların ise eğitim sonunda uluslararası anlamda tanınırlığı olan akredite olmuş sertifikalı eğitimler verdiği tespit edilmiştir. Bu sebeple çalışmaya şarap profesyoneli olmaya yönelik alınabilecek eğitimleri veren ve akredite olmuş okulları dâhil etme yoluna gidilmiştir. Söz konusu okullardan International Wine & Spirits Academy, Gastronometro ve Oenotrian Wine School’un akreditasyonu Wine & Spirits Education Trust tarafından (Gastronometre t.y.; IWSA, t.y.a.; Oenotrian, t.y.), Somelyer’in akreditasyonu ise International Sommelier Guild tarafından sağlanmaktadır (Somelyer, t.y.a.; Somelyer, t.y.b.; Somelyer, t.y.c.). Okulların tamamı akredite oldukları kurumun eğitim programını bire bir uyguladıkları için araştırmayı okullar bazında değil sertifikayı veren kuruluşlar bazında incelemenin daha anlamlı olduğu düşünülmüştür. Başka bir deyişle yapılan elemeler sonucunda Türkiye’de şarap profesyoneli yetiştirmeye yönelik eğitimler veren uluslararası 2 sertifika programı araştırma kapsamında incelenmiştir.

Yıldırım ve Şimşek (2008), araştırmalarda bazen bir veya birkaç durumun aynı anda çalışılmasına bazen de belirli özellikleri taşıyan bir grubun tek başına çalışılmasına odaklanılabileceğini vurgulamışlardır. Söz konusu sertifika programları; ders içerikleri, toplam ders saatleri, var ise ön koşulları ya da bir üst seviyeye çıkma koşulları, eğitim dili, sınavlar ile başarı koşulları ve eğitim ücreti gibi parametrelerle incelenmiştir. Araştırmaya başlanmadan önce çalışma ile ilgili bir çizelge oluşturulmuş ve elde edilen veriler çizelge kapsamında bilgisayar ortamına aktarılmıştır. Çıkan sonuçlara ve web sitelerinin incelenmesi sürecindeki gözlemlere göre bulgular yorumlanmıştır. Çalışma kapsamında belirlenen araştırma soruları şu şekildedir:

- Türkiye’de şarap profesyoneli olmak için verilen akredite şarap eğitimleri ve sertifika programlarının sayısı ne kadardır?

- Türkiye’de şarap profesyoneli olmak için verilen akredite şarap eğitimleri ve sertifika programlarının ders içerikleri hangi konuları kapsamaktadır?
- Türkiye’de şarap profesyoneli olmak için verilen akredite şarap eğitimleri ve sertifika programlarının eğitim dili nedir?
- Türkiye’de şarap profesyoneli olmak için verilen akredite şarap eğitimleri ve sertifika programlarının ön koşulları ya da bir üst seviyeye çıkma koşulları nelerdir?
- Türkiye’de şarap profesyoneli olmak için verilen akredite şarap eğitimleri ve sertifika programlarının sınavları ve başarı koşulları nasıldır?
- Türkiye’de şarap profesyoneli olmak için verilen akredite şarap eğitimleri ve sertifika programlarının ücretleri ne kadardır?

Bulgular

Çalışmanın bu kısmı, araştırma soruları üzerinden geliştirilen özellikler altında incelenmiş ve yorumlanmıştır. Araştırma kapsamında Türkiye’de şarap profesyoneli yetiştirmeye yönelik eğitimler veren uluslararası iki kuruluş yer almaktadır. Biri İngiltere merkezli Şarap ve Alkollü İçkiler Eğitim Vakfı (WSET-Wine & Spirits Education Trust), diğeri ise Kuzey Amerika merkezli Uluslararası Somelyer Derneği (ISG-International Sommelier Guild)’dir (Şekil 1).

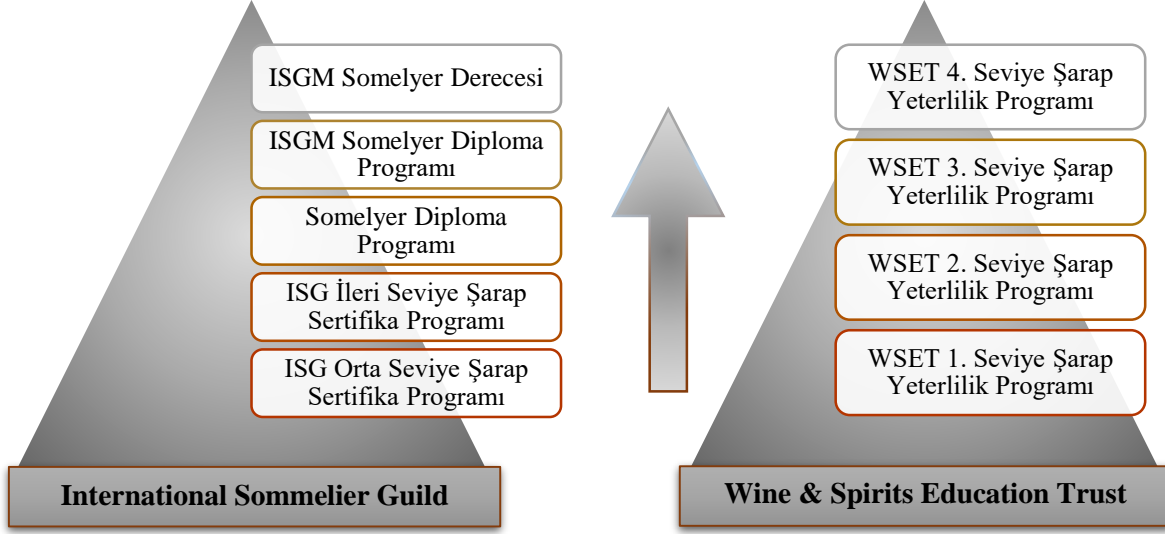
Şekil 1. Türkiye’de Şarap Profesyoneli Yetiştirmeye Yönelik Eğitimler Veren Uluslararası Kuruluşlar



WSET 1969 yılında Birleşik Krallık’ın şarap ve alkollü içkiler endüstrisinin artan eğitim ihtiyaçlarına hizmet etmek için kurulmuştur (WSET, 2022a). Merkezi Londra’da bulunan ve 50 yılı aşkın süredir eğitim faaliyetlerini sürdüren, bugüne kadar sektöre ilgi duyan veya sektör profesyoneli olan on binlerce kişiyi eğiten, dünyada şarap uzmanı yetiştirilmesi konusunda geniş bir ağa sahip en büyük kuruluş olma özelliğini taşımaktadır. WSET’nin eğitmenleri dünya çapında kabul görmekte, bilgileri ve verdikleri eğitimler devamlı denetlenmektedir. Tüm dünyaya yayılmış durumda eğitim ortakları olan WSET’nin müfredatı ve niteliklerinin oluşturulması, işlenmesi ve kalite güvencesinden kendileri sorumludur. Eğitim sağlayıcı ağında Türkiye’nin de dâhil olduğu 70’den fazla ülkede eğitim verilmektedir (WSET, 2022b). ISG ise 1982 yılında Kuzey Amerika’da doğmuş bir oluşumdur. Uluslararası Somelyer Derneği küresel ölçekte önoloji, somelyer, şarap işletmeciliği ve yönetimiyle ilgili çevrimiçi ya da yüz yüze standartlaştırılmış eğitim olanağı ve sertifikası sağlamaktadır. Tüm programlarının anlatım, tadım, inceleme ve sınavlardan oluşan bir yapısı vardır (International Sommelier Guild [ISG], 2020).

WSET’nin farklı seviyelerde sunmuş olduğu eğitimler WSET 1. Seviye Şarap Yeterlilik Programı, WSET 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programı, WSET 3. Seviye Şarap Yeterlilik Programı ve WSET 4. Seviye Şarap Yeterlilik Programı şeklindedir (Şekil 2) (WSET, 2022b). ISG’nin farklı seviyelerde sunmuş olduğu eğitimler ise ISG Orta Seviye Şarap Sertifika Programı (IWC-Intermediate Wine Certificate), ISG İleri Seviye Şarap Sertifika Programı (AWC-Advanced Wine Certificate), Somelyer Diploma Programı (SDP-Sommelier Diploma Program), ISGM Somelyer (ISG Master Somellier) ve ISGM Somelyer Derecesi (ISG Master Sommelier Degree) şeklinde beş seviyeden oluşmaktadır (Şekil 2) (ISG, 2020e).

Şekil 2. WSET ve ISG'ye Ait Eğitimler



Sertifika programlarının ön koşulları ile toplam eğitim süreleri ile ilgili bulgular Tablo 1’de yer alırken, sertifika programlarının ders içerikleri, program çıktıları ile eğitimlerin özellikle kimlere yönelik olduğu hakkında detaylı bilgiler ise aşağıda yer almaktadır. Çalışma kapsamında önce WSET’nin sonrasında ise ISG’nin farklı seviyelerde sunmuş olduğu eğitimlere yer verilmiştir. WSET’nin ilk üç seviyedeki programlarına yönelik eğitim Türkiye’de verilirken, 4. Seviye Şarap Diploma Programının eğitimi şu an için Türkiye’de verilmemektedir.

Tablo 1. Türkiye’de Şarap Profesyoneli Olmak İçin Verilen Şarap Eğitimleri ve Sertifika Programlarına Ait Ön Koşullar ve Toplam Eğitim Süreleri

Eğitim Veren Kurum	Verilen Eğitimler	Ön Koşul	Eğitim Süreleri
Wine & Spirits Education Trust	WSET 1. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	Yok	<ul style="list-style-type: none"> • 6 saatlik ders • Kurs süresi: 4 hafta
	WSET 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	Yok	<ul style="list-style-type: none"> • 16 saatlik ders • 11 saatlik kişisel çalışma • Kurs süresi: 5 hafta
	WSET 3. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	WSET 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 32,5 saatlik ders • 51,5 saatlik kişisel çalışma • Kurs süresi: 9 hafta
	WSET 4. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	WSET 3. Seviye Şarap Yeterlilik Programı veya WSET 3. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlilik Programı	<ul style="list-style-type: none"> • Yaklaşık 116 saatlik ders • 372 saatlik kişisel çalışma • Kurs süresi: 18 ay-3 yıl
International Sommelier Guild	Orta Seviye Şarap Sertifika Programı	Yok	<ul style="list-style-type: none"> • 7 oturumdan oluşan 24 saatlik ders
	İleri Seviye Şarap Sertifika Programı	Orta Seviye Şarap Sertifika Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 13 oturumdan oluşan 48 saatlik ders • 1-5 saatlik kişisel çalışma
	Somelyer Diploma Programı	İleri Seviye Şarap Sertifika Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 24 oturumdan oluşan 308 saatlik • Kurs Süresi: 30 hafta
	ISGM Somelyer Diploma Programı	Somelyer Diploma Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 202 oturumdan oluşan 1817 saatlik • Kurs Süresi: 90 hafta

ISGM Somelyer Derecesi	ISGM Somelyer Diploma Programı	• Eğitim danışmanı eşliğinde araştırma ve tez hazırlama
Kaynak: Tablo 1 ISG, 2020a; ISG, 2020b; ISG, 2020d; ISG, 2020f; WSET, 2017; WSET, 2019; WSET, 2020 ve WSET, 2021’de yer alan bilgiler derlenerek oluşturulmuştur.		

WSET 1. Seviye Şarap Yeterlilik Programı: Bu program, şarap konusunda bilgisi olmayan veya az düzeyde bilgi sahibi olan kişiler ile bu konuda kendini geliştirmek isteyen özellikle turizm ve perakende alanlarında çalışanlara yönelik hazırlanmıştır. Eğitim kapsamında şarapla ilgili temel bilgiler uygulamalı olarak verilmektedir. Kayıt için ön koşul gerektirmeyen ve toplamda 6 saatlik bir eğitime sahip olan programın ders içeriğinde şarap, şarap stilleri, şarapları birbirinden farklı kılan değişkenler, temel üzüm çeşitleri ve şarap yapımından bahsedilirken; sosyal sorumluluk, şarap servisi, şarabın saklanması, şarap tadımına sistematik yaklaşımlar ile mevcut şaraplarla yapılacak yemek-şarap uyumu uygulamasına temel düzeyde yer verilmektedir. Kurs süresi toplam 4 hafta sürmektedir. Ayrıca program kapsamında farklı karakteristik özellik gösteren başlıca üzüm çeşitlerinden yapılmış kırmızı, beyaz ve pembe şaraplardan seçilen örneklerin sistematik şarap tadımı yaklaşımı ile denemeleri önerilmektedir. Programda başarılı olan adayların bağcılık ve şarap yapımıyla ilgili temel aşamaları, şarap yapımında kullanılan başlıca üzüm türleri ve şarap stillerini, başlıca üzüm çeşitlerinden yapılmış şarapların ana karakteristiklerini, şarabın saklanması ve servis edilmesiyle ilgili temel ilkeleri öğrenmiş olması ve müşterilerinin sorularını yanıtlayarak şarap servisinde öneriler geliştirebilecek olması beklenmektedir (IWSA, t.y.b; WSET, 2021).

WSET 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programı: WSET’nin Şarapta 2. Seviye Yeterlilik Programı şarapları araştıran, başlangıç seviyesinden orta seviyeye kadar endüstri profesyonelleri ve şarap tutkunları için hazırlanmış olup programa katılım için herhangi bir ön koşul bulunmamaktadır. Ancak bazı okullar WSET 1. Seviye Şarap Yeterlilik Programının tamamlanmasının ardından bu yeterlik programına başlanmasını önermektedir. Bu yeterlik programı turizm, perakende ve toptan satış sektörlerinde müşteri hizmetleri ve satış fonksiyonları gibi iş becerilerini ve yeterliliklerini desteklemek için iyi düzeyde şarap bilgisinin gerekli olduğu yerlerde geçerlidir. Ayrıca şaraba genel ilgisi olan ve bilgilerini genişletmek isteyenler için de yararlıdır. Programa katılan adaylar; bağlarda üzüm yetiştirilmesini, bağlardaki çevresel koşulların, şarap yapımı ve yıllandırmanın şarabın stili ve kalitesi üzerindeki etkilerini, üretim sürecinin köpüklü ve fortifiye şarapların stillerine etkisini, çeşitli bölgelerde ön plana çıkan siyah ve beyaz üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini, şarabın saklanması ve servis edilmesine yönelik temel prensipleri ve yemek-şarap eşleştirmesini toplam 16 saatlik derste öğrenmektedirler. Ayrıca adayların 5 haftalık kurs süresi boyunca daha önceden isimleri WSET tarafından listelenmiş şaraplardan en az 43 tanesini denemesi önerilmektedir. Böylece programdan başarılı olan adaylar, küresel ve bölgesel olarak önemli olan üzüm türleriyle üretilen şarap türlerini tanımlayıp karşılaştırabilecek, dünyada popülaritesi yüksek olan ve ön plana çıkan şarapların etiketlerini değerlendirebilecek, şarap tadımı ve duysal olarak değerlendirilmesi konusunda temel prensipleri anlayarak uygun şarap seçimi ve servisinde temel önerilerde bulunabilecektir (IWSA, t.y.c.; WSET, 2019).

WSET 3. Seviye Şarap Yeterlik Programı: Bu program, şarap alanında hâlihazırda çalışan profesyoneller ve şarap bilgilerini derinleştirmek isteyen şarap uzmanları için tasarlanmış olup aynı zamanda profesyonel bir dönüşümü gerçekleştirmek isteyen kişiler içindir. İki aşamalı olarak planlanan program, eğitim ve bireysel çalışma süreçlerinden oluşmaktadır. WSET 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programının geçer bir not ile bitirilmiş olunması, programın ön koşuludur. 3. Seviye Şarap Yeterlik Programına katılan adayların; şarapların üretiminde etkili olan bağ ve üretim yerlerindeki başlıca doğal ve beşerî faktörleri, bu faktörlerin şarapların tarzını, kalitesini ve fiyatını nasıl etkileyebileceğini ve dünyanın başlıca şarap üreten bölgelerinde üretilen şarapların özelliklerini 9 haftalık kurs süresinde öğrenmeleri planlanmaktadır. Adaylar ayrıca 3. Seviyede Şarap Tadımı Sistematik Yaklaşımını yani kodlanmış tadım değerlendirmelerini kullanarak şarapların tadına bakabilecek, özelliklerini tanımlayabilecek ve kalitelerini değerlendirebileceklerdir. Başarılı olan adaylar, dünyanın başlıca şaraplarını tanımlayabilecek, stil, kalite ve fiyatı etkileyen temel faktörler hakkında bilgi verebilecek ve tat eşliğini profesyonel anlamda kullanabilecektir. Sonuç olarak programı tamamlayanlar yönetime tavsiyede bulunma, müşteri sorgularını yetkili bir şekilde yanıtlama ve çeşitli durumlarda bilinçli şarap seçimleri yapma konumunda olacaklardır (IWSA, t.y.d.; WSET, 2017).

WSET 4. Seviye Şarap Diploma Programı: Bu aşamadaki bir eğitime katılmak isteyen adayların, WSET 3. Seviye Şarap Yeterlik Programı veya WSET 3. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programını bitirmiş olması, eğitim dili İngilizce olduğu için ana dili İngilizce olmayan adayların International English Language Testing System (IELTS) sınavından 6,5 veya üzerinde veya eşdeğer bir sınavdan yeterli puan alması

gerekmektedir. Program şarabın tüm yönlerini kapsayan uzman düzeyinde bir yeterlilik sunmaktadır. 4. Seviye Şarap Diploma Programı; şarap üretimi yapan işletmeler, dünya şarapları, köpüklü şaraplar ve fortifiye şaraplar gibi geniş bir konu çerçevesine sahiptir. Program kapsamında ayrıca şarapla ilgili bir konuda bağımsız araştırma yapmak ve 4. seviyede şarap tadımına yönelik sistematik yaklaşımın geliştirilmesi gerekmektedir. Verilen eğitim ile şarap üretimi ve iş faktörlerinin şarapların tarzını, kalitesini ve fiyatını nasıl ve neden etkilediğine dair anlayış derinleşirken, pratik olarak şarap tadım becerilerinin gelişmesi sağlanır. Programın kalifikasyonu için çevrimiçi ya da sınıf ortamında ilgili konularda 116 saatlik ders yapılırken, kişisel çalışma ve ödevlerle beraber toplam 500 saatlik çalışma süresine ihtiyaç vardır. Kurs kapsamında her bir bölüm çalışma saatleri açısından farklı yoğunluğa sahiptir. Dünya şarapları eğitimin %50'lik bölümünü oluştururken; şarap üretimi %20, şarap üretimi yapan işletmeler %10, bağımsız araştırma çalışmaları %10, köpüklü şaraplar %5 ve fortifiye şaraplar %5 seviyesinde eğitim içerisinde yer almaktadır. Programın tamamlanması ve diplomanın alınması 18 ay ile 3 yıl arasında sürmektedir (WSET, 2020).

ISG Orta Seviye Şarap Sertifika Programı: Bu programda; şarap tarihi, şarap terimleri, şarap yapımı, bağcılık, etiket okuma ve değerlendirme, yemek-şarap uyumu, köpüklü ve güçlendirilmiş şarapların üretimi, şarap servisi, şarap saklama yöntemleri ve kav yönetimi konuları işlenmektedir. Toplamda 24 saatlik ve 7 oturumdan oluşan programda şarap değerlendirmesine doğru ve metodik yaklaşım geliştirilmekte ve profesyonel duyuşal değerlendirmeyle ilgili bilgi ve deneyim kazanılmaktadır. ISG Orta Seviye Şarap Sertifika Programını tamamlayan kişiler birinci sınıf restoranlarda asistan somelyer ve garson, birinci sınıf olmayan diğer restoranlarda somelyer olarak çalışabilirler. Ayrıca şarap, gastronomi ve turizm sektörlerinde başlangıç pozisyonlarında, şarap üreticisi/ithalatçısı tadım sorumlusu, şarap üreticisi/ithalatçısı çalışanı olarak istihdam olanağı bulması beklenmektedir. Eğitimin adaylara; temel olarak yemek şarap eşleştirmesi yapmak, restoranlarda somelyer ile şarap hakkında konuşmak, satın alırken şarabı daha kolay seçmek, iyi şarabın ve hizmetin farkına varmak, kaliteli işletmeleri ayırt etmek gibi katkılar sunması da beklenmektedir (ISG, 2020b; Somelyer, t.y.c).

ISG İleri Seviye Şarap Sertifika Programı: Bağcılık, şarap yapımı, eski ve yeni dünya şarap bölgeleri, apelyasyon yasaları, fortifiye şaraplar, şampanya ve köpüklü şaraplar, bira, yüksek alkollü içkiler, kör tadım yöntemi, servis teknikleri ve bilinçli içki servisi konuları programın içeriğini oluşturmakta ve bu konular toplam on üç oturumda anlatılmaktadır. Böylece programla beraber daha kapsamlı ve derin bilgilerle şarap sektöründe profesyonel olarak çalışmaya başlanır ve kör tadım becerileri daha da geliştirilir. İleri seviye şarap sertifika programına katılabilmek için ISG Orta Seviye Şarap Sertifika Programının tamamlanmış olması gerekmektedir. İleri seviyedeki eğitimi tamamlayan adaylar birinci sınıf restoranlarda içecek müdürü, bar müdürü, somelyer olarak veya şarap sektöründe şarap üreticisi/ithalatçısı kurumsal eğitmeni, şarap satış uzmanı, restoran müdürü gibi ileri seviye pozisyonlarda istihdam olanağı bulmaktadır (ISG, 2020a; Somelyer, t.y.a.).

ISG Somelyer Diploma Programı: Şarap endüstrinin en üst seviyelerinde faaliyet gösterebilmek amacıyla profesyoneller için tasarlanmıştır. Tüm mesleki yeterlilikleri sağlayacak ve lider konumunda istihdam olanağı sunacak kapsamlı somelyer eğitim programıdır. Somelyer Diploma programı için İleri Seviye Şarap Sertifikasının alınmış olması gerekmektedir. Program; profesyonel somelyerlik, servis ve satış uygulamaları, mahzen yönetimi, tarih ve bağcılık, dünyadaki şarap bölgeleri ve şarap türleri, köpüklü ve fortifiye şaraplar, gıda mevzuatları ve küresel mutfak anlayışları olmak üzere tam içecek yönetimi anlayışını anlatım, inceleme ve tadımın olduğu bir eğitimle sunmaktadır. Program toplam 308 saatlik 24 oturumdan oluşmakta olup 30 haftada tamamlanmaktadır (ISG, 2020f). Bu seviyedeki bir eğitimi tamamlayan somelyerler birinci sınıf restoranlarda baş somelyer, restoran ve otel gruplarında içecek müdürü ve yönetim pozisyonları gibi şarap sektöründe en üst seviye pozisyonlarında istihdam olanağı bulmaktadır (Somelyer, t.y.b.).

ISGM Somelyer Diploma Programı ve ISGM Somelyer Derecesi: Uluslararası Somelyer Derneği'nin en üst seviyedeki eğitimidir. Bu programa katılabilmek için Somelyer Diploma programından 100 üzerinden en az 70 puanla başarı elde edilmesi gerekmektedir. Program önoloji, beslenme, mutfak, şarap işletmeciliği, somelyer eğitimi, şarap mevzuatları, dünyadaki çeşitli şarap bölgeleri ve çeşitleri olmak üzere anlatım, inceleme ve tadımın olduğu kapsamlı bir eğitim sunarken, şarapla bağlantılı tüm endüstrilere yönelik en üst düzeyde bir eğitim vermektedir. Programdaki eğitim yaklaşık 90 hafta sürmekte ve toplam 1817 saatten oluşan dersler 202 oturumda gerçekleştirilmektedir. ISGM Somelyer Derecesi için ise eğitim sonrasında bir eğitim danışmanının yönlendirilmesinde araştırma yapılmakta ve 6 ay içerisinde 10.000 kelimelik bir tez hazırlanmaktadır. ISGM Somelyer eğitiminden hemen sonra tez sunulması zorunlu olmayıp, ISGM Somelyer Derecesine sahip olmak isteyen öğrenci daha sonraki bir tarihte de tezi sunabilmektedir. ISGM Somelyer

Derecesi mezunları önoloji, şarap işletmeciliği, somelyerlik, mutfak ve beslenme konularında bilgi ve becerilere sahip çok aranan profesyoneller olarak sektörde lider konuma erişebilirler (ISG, 2020d).

Türkiye’de şarap profesyoneli olmak için verilen akredite şarap eğitimleri ve sertifika programlarının eğitim dili ile ilgili bulgular değerlendirildiğinde; WSET 1. ve 2. Seviye Şarap yeterlilik programları için Türkçe’nin de içerisinde yer aldığı 14 dilde, 3. Seviye Şarap Yeterlilik Programında 10 dilde ve 4. Seviye şarap diploma programında ise sadece İngilizce dilinde eğitim verildiği görülmüştür (WSET, 2022b). ISG ise sadece İngilizce değil, içerisinde Türkçenin de yer aldığı çeşitli dillerde canlı çevrimiçi sınıflarda eğitim olanağı sağlamaktadır. Ayrıca Amerika Birleşik Devletleri, Kanada, Güney Amerika, Asya, Avrupa, Afrika ve Okyanusya’da ev sahibi okullar ile yerel dillerde eğitim vererek ağını genişletmektedir (ISG, 2020c).

Şarap eğitimleri ve sertifika programlarına ait sınavların düzeyleri ve başarı koşulları ile ilgili aşağıda yer alan Tablo 2 incelendiğinde, genel olarak her iki sertifika programında da seviye ilerledikçe sınavlardaki soru sayısının, eğitime bağlı olarak sınav içeriğinin ve sınav süresinin arttığı tespit edilmiştir. WSET 1. ve 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programlarında sırasıyla 30 ve 50 adet test sorularından oluşan sınav yapılırken (WSET, 2019; WSET, 2021); WSET 3. Seviye Şarap Yeterlilik Programında çoktan seçmeli sorulara ilaveten açık uçlu sorular ile iki adet şarabın tadım testi de sınav programında yer almaktadır (WSET, 2017). WSET 4. Seviye Şarap Yeterlilik Programlarında ise eğitim kapsamında verilen şarap üretimi, şarap üretimi yapan işletmeler, dünya şarapları, köpüklü şaraplar ve fortifiye şaraplar konularının her birinden ayrı teorik sınav ile şarap türlerinde de ayrı olarak kör tadım testleri yapılmaktadır. Ayrıca adaylardan şarapla ilgili 3.000 kelimelik bir araştırma ödevi hazırlamaları ve sunmaları istenmektedir (WSET, 2020). WSET şarap tadımlarında programlardaki seviye ilerledikçe şarap tadımına yönelik sistematik yaklaşımın genişlemesi ve detaylanmasından dolayı her seviyedeki tadım testleri farklı düzeylerde gerçekleşmektedir. 1. ve 2. Seviye şarap yeterlilik programlarının sınavlarında tadım testleri yapılmamakta, ancak adayların öğrenimleri sırasında önerilen farklı şarap örneklemelerini denemeleri önerilmektedir (WSET, 2019; WSET, 2021).

Tablo 2. Türkiye’de Şarap Profesyoneli Olmak İçin Verilen Şarap Eğitimleri ve Sertifika Programlarına Ait Sınavlar ve Başarı Koşulları

Eğitim Veren Kurum	Verilen Eğitimler	Sınavlar ve Başarı
Wine & Spirits Education Trust	WSET 1. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 30 adet çoktan seçmeli sorulardan oluşan sınav (45 dakika) • %70 ve üzeri puan başarılı
	WSET 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 50 adet çoktan seçmeli sorulardan oluşan sınav (1 saat) • %55 ve üzeri puan başarılı
	WSET 3. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 50 adet çoktan seçmeli, 4 adet açık uçlu sorudan oluşan sınav, 2 adet şarabın kör tadımı (2,5 saat) • Sınav ve tadımdan %55 ve üzeri puan başarılı
	WSET 4. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	<ul style="list-style-type: none"> • Şarap üretimi: Açık uçlu sınav (1,5 saat) • Şarap üretimi yapan işletmeler: Açık uçlu sınav (1 saat) • Dünya şarapları: 2 bölümden oluşan 2 ayrı sınav (3,3 saat) + Toplam 12 adet şarabın kör tadımı • Köpüklü şaraplar: Açık uçlu sınav (1,5 saat), 3 adet köpüklü şarabın kör tadımı • Fortifiye şaraplar: Açık uçlu sınav (1,5 saat), 3 adet fortifiye şarabın kör tadımı • 3000 kelimelik bir araştırma ödevi sunmak • Sınavlar ve tadımlardan %55 ve üzeri puan başarılı
International Sommelier Guild	Orta Seviye Şarap Sertifika Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 60 adet çoktan seçmeli sorulardan oluşan sınav • 1 adet şarabın kör tadımı • %60 ve üzeri puan başarılı
	İleri Seviye Şarap Sertifika Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 100 adet çoktan seçmeli sorulardan oluşan sınav (1,5 saat) • Farklı 6 konuda deneme yazımı (3 saat) • 2 beyaz 2 kırmızı şarabın kör tadımı (30 dakika) • %60 ve üzeri puan başarılı

Somelyer Diploma Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 300 adet çoktan seçmeli sorulardan oluşan sınav (3 saat) • Farklı 10 konuda deneme yazımı (10 saat) • Mahzen yönetimi deneme yazımı (2 saat) • Yemek-şarap eşleştirme menülerinin oluşturulması (1 saat) • 24 şarabın kör tadımı (3 saat) • Köpüklü ve kırmızı şarap servisi uygulaması (30-45 dakika) • Mahzen yönetim programı, dönem projesi ve menüler uygulaması • Her bir sınavdan %70 ve üzeri puan başarılı
ISGM Somelyer Diploma Programı	<ul style="list-style-type: none"> • 300 adet çoktan seçmeli sorulardan oluşan sınav (3 saat) • Somelyer yönetimi ve yemek menülerine yönelik deneme yazımı (3 saat) • Farklı 20 konuda deneme yazımı (16 saat) • 32 şarabın kör tadımı (4 saat) • Servis uygulaması (30-45 dakika) • Mahzen yönetimi uygulaması • Her bir sınavdan %75 ve üzeri puan başarılı
ISGM Somelyer Derecesi	<ul style="list-style-type: none"> • ISGM Somelyer Derecesi Tezi

Kaynak: Tablo 2 ISG, 2020a; ISG, 2020b; ISG, 2020d; ISG, 2020f; WSET, 2017; WSET, 2019; WSET, 2020 ve WSET, 2021’de yer alan bilgiler derlenerek oluşturulmuştur.

ISG’nin her seviyedeki sınavlarında ise mutlaka şarapların kör tadım testleri yapılmakta olup seviye ilerledikçe tadım yapılacak şarap sayısı artmaktadır. ISG’nin sınav türleri değerlendirildiğinde, İleri Seviye Şarap Sertifika Programıyla beraber açık uçlu sorular ve farklı konularda deneme yazımlarının sınav programına dâhil edildiği görülmektedir. Somelyer Diploma programını tamamlayan adaylar 300 sorudan oluşan çoktan seçmeli, 10 konudan oluşan deneme yazımı, mahzen yönetimi denemesi yazımı, servis ve yemek-şarap eşleştirme menüleri olmak üzere dört bölümden oluşan teori sınavına girerler. İlâveten 24 şarabın kör tadımı, köpüklü ve kırmızı şarabın servis uygulaması ve mahzen yönetim uygulaması, dönem projesi ve menüler olmak üzere üç bölümden oluşan uygulama sınavına da tabi tutulmaktadır. Programı başarıyla tamamlamak için her bir sınavdan 100 üzerinden en az 70 puan alınması gerekmektedir (ISG, 2020f). ISGM Somelyer Diploma Programı ve ISGM Somelyer Derecesi için ise teorik olarak çoktan seçmeli sınav ile somelyer yönetimi ve yemek menülerine yönelik deneme yazımı ve yirmi farklı konudan oluşan deneme yazımı şeklinde üç bölümden oluşan sınavlar gerçekleştirilmektedir. Sonrasında beş oturumda 32 şarabın kör tadımı toplam 4 saatte yapılmaktadır. İlk oturumda 4 köpüklü şarap, ikinci oturumda 8 pembe ve beyaz şarap, üçüncü oturumda 8 kırmızı şarap, dördüncü oturumda alkollü içkiler, sake, bira ve elma şarabından oluşan 6 ürün ve son oturumda fortifiye şaraplar, tatlı şaraplar, aromalı şaraplar ve hatalı şaraplardan oluşan 6 ürünün kör tadımı yapılmaktadır. Tadım esnasında adayların eksiksiz tatma notları vermeleri, ürünlerin menşelerini belirlemeleri, kalite-fiyat oranı değerlendirmesi ve pazardaki potansiyelini bilmeleri istenmektedir. Tadım sınavlarına ilâveten köpüklü ve kırmızı şarap servisi uygulaması ile somelyerleri pratik yönetim öğeleriyle tanıştırmak ve ağırlamaya yönelik beceri geliştirmek için mahzen yönetimi uygulaması şeklinde sınavlar da yapılmaktadır. Arka arkaya 5 gün boyunca yapılan sınavların tüm bölümlerinden 100 üzerinden en az 75 puan alınması gereklidir. ISGM Somelyer Derecesine sahip olmak isteyen öğrenci daha sonraki bir tarihte tezi sunabildiğinden bu konuda bir zaman sınırlaması yoktur. Tezin değerlendirmesi üstün başarı, geçme veya kalma şeklinde üç düzeyde yapılmaktadır (ISG, 2020d).

2020 yılında meydana gelen ve tüm dünyayı etkisi altına alan pandemiyle birlikte sertifika programlarının yapısı da değişmiş ve çevrimiçi şarap programlarının sayısı artmıştır. ISG sertifika programlarında asenkron çevrimiçi eğitim, senkron sanal sınıf ve yüz yüze eğitim şeklinde sınıflarını oluştururken, WSET çevrimiçi ve yüz yüze olarak eğitimlerini planlamıştır. Bu durum farklı seviyelerdeki tüm eğitimlerde fiyat aralıklarını ortaya çıkarmıştır. Söz konusu eğitimlerin fiyatlarını Tablo 3’de detaylı bir şekilde görmek mümkündür. Şarap profesyoneli olmak için verilen şarap eğitimleri ve sertifika programlarındaki ücretle ilgili bulgular değerlendirildiğinde fiyatlar eğitim veren kuruma, programın düzeyine ve çalışma şekline bağlı olarak değişmektedir. Genel olarak ISG çok katmanlı eğitim programıyla şarap endüstrisine yönelik sağlam bir temel sunduğu ve resmî olarak somelyer diplomasını verdiği için eğitim ücretlerinin hem şarap sevenler hem de profesyonellere yönelik olan WSET’nin eğitim ücretlerinden daha yüksek olduğu görülmektedir.

Tablo 3. Türkiye’de Şarap Profesyoneli Olmak İçin Verilen Şarap Eğitimleri ve Sertifika Programlarının Ücreti

Eğitim Veren Kurum	Verilen Eğitimler	Ücreti
--------------------	-------------------	--------

Wine & Spirits Education Trust	WSET 1. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	Sanal Sınıf: 140 € Yüz Yüze Eğitim: 190 €
	WSET 2. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	Sanal Sınıf: 330 € Yüz Yüze Eğitim: 490 €
	WSET 3. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	Sanal Sınıf: 550 € Yüz Yüze Eğitim: 845 €
	WSET 4. Seviye Şarap Yeterlilik Programı	Sanal Sınıf: 1370 € Yüz Yüze Eğitim: 2.100 € Yüz yüze Eğitim (Hafta sonu-Akşam): 4.200 €
International Sommelier Guild	Orta Seviye Şarap Sertifika Programı	Çevrimiçi Eğitim: 500 \$ Sanal Sınıf: 750 \$ Yüz Yüze Eğitim: 850 \$
	İleri Seviye Şarap Sertifika Programı	Çevrimiçi Eğitim: 1.000 \$ Sanal Sınıf: 1.350 \$ Yüz Yüze Eğitim: 1.450 \$
	Somelyer Diploma Programı	Çevrimiçi Eğitim: 6.000 \$ Sanal Sınıf: 6.500 \$ Yüz Yüze Eğitim: 7.750 \$
	ISGM Somelyer Diploma Programı	Çevrimiçi Eğitim: 13.000 \$ Sanal Sınıf: 16.000 \$ Yüz Yüze Eğitim: 20.000 \$
	ISGM Somelyer Derecesi	ISGM Somelyer Diploma Programına ilave olarak 1.500 \$

Kaynak: Tablo 3 ISG, 2020a; ISG, 2020b; ISG, 2020d; ISG, 2020f ve WSET, 2022c’de yer alan bilgiler derlenerek oluşturulmuştur.

Sonuç ve Öneriler

Dünya şarap endüstrisi pazarını geliştirebilmek, tüketicileriyle iletişim kurabilmek ve tüketicilerini anlamak için yöntemler geliştirmeye çalışmaktadır. Bu doğrultuda şarap sektörü eğitim almış personeli istihdam etmek istemekte ancak genellikle bu konuda çeşitli kademelerde çalışacak nitelikli personelin eksikliği ile karşılaşmaktadır. Söz konusu eksiklik hem endüstriyi hem de araştırmacıları şarap eğitimine yönelik kursları mercek altına almaya yönlendirmektedir.

Şarap endüstrisinin büyümesi ve popüler olmasıyla birlikte şarapla ilgili çeşitli meslek grupları artmakta ve şarap profesyonelleri en iyi pozisyonlarda çalışabilmek ve kariyerlerini geliştirmek için çeşitli kurs ve sertifikalara yönelmektedir. Sadece şarap profesyonelleri değil aynı zamanda tüketicilerde şarapla ilgili öznel ve nesnel bilgilerini geliştirme çabasında olarak şarap sertifikasyon kurslarına başvurmaktadır. Bu doğrultuda profesyonel bir şekilde ulusal ve uluslararası akredite eğitim kurumlarının ve eğitim kurslarının kurulması ve var olanların da geliştirilmesi gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Daha önce de vurgulandığı üzere Uluslararası Bağ ve Şarap Örgütü somelyer eğitim programları için 600 ders saatinden oluşan bir müfredat ile iki ay süreli uygulamalı eğitimi önermektedir (OIV, 2017). Araştırma kapsamına alınan her iki sertifika kurumunun da eğitimleri incelendiğinde somelyer derneğinin verdiği eğitim ile OIV’nin önerdiği süreye eriştiği ve hatta söz konusu süreyi aştığı görülmüştür.

Hem şarap profesyonelleri hem de şarap sevenler için mevcut olan sertifika programlarının değerlendirildiği bu çalışma neticesinde; Türkiye’de şarap profesyonellerine yönelik verilen eğitimin genellikle şarap servisi, şarap konusu ve şarap tadımına sistematik yaklaşım üzerine yoğunlaştığı, eğitimlerin yüz yüze ya da çevrimiçi eğitim şeklinde seçeneklerinin olduğu, sertifikaların büyük çoğunluğunun yurtdışından akredite olduğu ve dünya çapında tanınırlıklarının olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Özellikle uluslararası akredite kurumların verdiği üst düzey eğitimlerde, kursa katılan adaylara profesyonel bir şarap tadımcısı olmak için gerekli olan teorik ve pratik bilginin verildiği, şarabı değerlendirirken bilimsel bakış açısı ve degüstasyona yönelik yaklaşımların hâkim olduğu tespit edilmiştir.

Somelyer yetiştirme konusunda ulusal ve uluslararası eğitim ve sertifika programları değerlendirildiğinde Türkiye’de somelyer olmak isteyen bir kişinin kendi bireysel çabasıyla sertifika programlarına katıldığı ve ancak bu şekilde kariyerinde ilerleyebileceği görülmektedir. Oysaki dünyanın pek çok farklı ülkesinde somelyerlerin eğitim süreci daha çok somelyer kuruluşları ve dernekleri tarafından düzenlenen kurslarla ve yükseköğretim kurumları aracılığıyla gerçekleşmektedir. Ayrıca somelyerler tarafından kurulmuş olan çok sayıda dernek ve sivil toplum kuruluşu çeşitli eğitim faaliyetleri yoluyla mesleğin geliştirilmesi yönünde öncülük etmektedirler (Metodijeski ve Micev, 2018). Bu noktadan hareketle Türkiye’de mevcut somelyer derneğinin veya şarapla ilgili sivil toplum kuruluşlarının daha aktif çalışması ve bu bağlamda mesleğin

geliştirilmesine yönelik eğitimlerin dâhil olduğu çalışmaların da yapılması gerektiği düşünülmektedir. Ayrıca, somelyerlerin eğitim programlarında pazarlama ve satış konularına yer verilmesi durumunda işletmelerin şarap satışları üzerinde olumlu bir etki elde edileceği düşünüldüğünden, sertifika programlarının ders içeriklerine pazarlama ve satış ile ilgili dersler eklenmesi önerilebilir.

Şarap sevenlere yönelik verilen eğitimlerde ise şarapla ilgili bilgilerin tüketicilere yönelik daha temel düzeyde verildiği ve uygulamalı olarak şarap tadım atölyelerinin hedonik değerlendirme düzeyinde olduğu tespit edilmiştir. Şarap ve şarapla bağlantılı sektörlerin potansiyel büyümeleri, tüketicilerin kişisel deneyimleri ve gelişimleri için kurslarla ilgilenmesi göz önüne alındığında, katılımcı motivasyonu, eğitimlerin düzeyi ve yeterliliği, eğitmenlerin başarısı gibi kursların içeriği ve çeşitliliği noktasında daha fazla akademik çalışmanın yapılmasının alana ilgiyi arttıracakı düşünülmektedir. Bu çalışmanın aynı zamanda sınırlılığını da oluşturan, verilerin 24 Ocak-25 Şubat 2022 tarih aralığında toplanmış olması ve Türkiye’de şarap profesyoneli yetiştirmeye yönelik eğitimler veren uluslararası 2 sertifika programının araştırma kapsamında incelenmesi göz önünde bulundurulduğunda, sonraki araştırmacılara şarap kursları ile ilgili farklı perspektiflerden hazırlanmış yeni çalışmalar yapmaları ve alanyazına katkı sağlamaları önerilebilir.

Sertifika programlarının ücretlerinin oldukça yüksek olması göz önünde bulundurulduğunda, özellikle somelyer olmak isteyen ancak maddi açıdan bazı yetersizlikleri bulunan yetenekli gençlerin eğitim alabilmeleri için gerekli olanakların sağlanması önem arz etmektedir. Bu doğrultuda somelyer olma yönünde gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık, yiyecek ve içecek işletmeciliği, şarap üretim teknolojisi gibi üniversitelerin ilgili programlarına entegre edilebilecek akredite eğitimlerin verilmesi veya öğrencilere becerileri ve yetenekleri doğrultusunda çeşitli kurum ve kuruluşlarca iş birlikleri yapılarak bursların sağlanması önerilebilir. Söz konusu sertifika programlarına katılımın, fiyat yüksekliğinden ya da bir başka ifadeyle döviz kurları arasındaki farklılıklarından dolayı Türkiye’de daha az tercih edileceği fikrinden hareketle, bu çalışma sonucunda önerilen burs ya da indirimlerin sertifika programlarına katılımı da arttırabileceği öngörülmektedir. Ayrıca aday bir şarap profesyonelinin mesleki hayatına katkı sağlayabilecek farklı sertifika programlarından oluşan paket programlar ya da kampanyalar da bu eğitimlerden yararlanan kişilerin sayıca artması adına bir öneri olarak sunulabilir. Gerçekleştirilecek her öneriyle birlikte, şarap profesyonellerinin ve özellikle somelyerlerin eğitiminin teşvik edilmesinin; Türkiye’de şarap sektörünün gelişmesine katkı sağlayacağı, şarap turistlerinin varışlarını arttıracakı ve şarap turizminden elde edilen gelirin artmasında önemli bir rol oynayacağı hatırlanmalıdır.

Kaynakça

- Arvisenet, G., Guichard, E. & Ballester, J. (2016). Taste-aroma interaction in model wines: Effect of training and expertise. *Food Quality and Preference*, 52, 211-221. doi: 10.1016/j.foodqual.2016.05.001
- Asia Pacific Wine and Spirit Institute (APWASI). (t.y.). Şarap kursları. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://www.apwasi.com/tr/product-category/online-courses/wine-courses/> adresinden alındı.
- Ben Dewald, B. W. A. (2008). The role of the sommeliers and their influence on us restaurant wine sales. *International Journal of Wine Business Research*, 20(2), 111–123. doi:10.1108/17511060810883740
- Bumed. (t.y.a.). Şarap tadım atölyesi. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://www.bumed.org.tr/sarap-kulturu-atolyesi/> adresinden alındı.
- Bumed. (t.y.b.). Türk şarapları atölyesi. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://www.bumed.org.tr/turk-saraplari-atolyesi/> adresinden alındı.
- Campo, R., Reinoso-Carvalho, F. & Rosato, P. (2021). Wine experiences: A review from a multisensory perspective. *Applied Sciences*, 11(10), 4488. doi: 10.3390/app11104488
- Cliff, M. A., Bejaei, M., King, M. C. & McArthur, D. A. (2016). Influence of wine education on wine hedonic and confidence ratings by millennial wine consumers of different ethnicities. *Beverages*, 2(4), 32. doi: 10.3390/beverages2040032
- Corsi, A., Cohen, J. & Lockshin, L. (2013). Optimising the effect of wine education on Asian international students. *Wine & Viticulture Journal*, 28(5), 83-85.
- Degustasyon. (t.y.). Şarap kursu. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://degustasyon.net/category/sarap-kursu/> adresinden alındı.

- Doluca. (t.y.). Servis personeline yönelik eğitimler. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://doluca.com/egitimler/servis-personeline-yonelik-egitimler> adresinden alındı.
- Gastronometre (t.y.). Akreditasyonlar. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://www.gastronometro.com.tr/hakimizda/akreditasyonlar> adresinden alındı.
- Granucci, P. R., Huffman, V. L. & Couch, A. S. (1994). Effects of wine training on restaurant sales of wine. *International Journal of Wine Marketing*, 6(3), 11–19. doi:10.1108/eb008632
- Gultek, M. M., Dodd, T. H. & Guydosh, R. M. (2006). Attitudes towards wine-service training and its influence on restaurant wine sales. *International Journal of Hospitality Management*, 25(3), 432–446. doi:10.1016/j.ijhm.2005.02.001
- Gürses U. (2019). Türkiye'nin Şarap Dosyası. 24 Mayıs 2022 tarihinde <https://ugurses.net/2019/08/12/turkiyenin-sarap-dosyasi/#:~:text=TAPDK%20verilerine%20g%C3%B6re%202016'da,%C5%9Farap1%C4%B1k%20ve%20%C5%9F%C4%B1ral%C4%B1k%20olarak%20kullan%C4%B1m%C4%B1%C5%9F> adresinden alındı.
- Herdenstam, A. P. F., Nilsen, A. N., Öström, Å. & Harrington, R. J. (2018). Sommelier training–dialogue seminars and repertory grid method in combination as a pedagogical tool. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 78–89. doi: 10.1016/j.ijgfs.2018.07.002
- International Organisation of Vine and Wine (OIV). (2020). State of the world vitivincultural sector in 2020. 22 Şubat 2022 tarihinde <https://www.oiv.int/js/lib/pdfjs/web/viewer.html?file=/public/medias/7909/oiv-state-of-the-world-vitivincultural-sector-in-2020.pdf> adresinden alındı.
- International Organisation of Vine and Wine (OIV). (2017). Recommendations for establishment of training programme for sommeliers. 23 Şubat 2022 tarihinde <https://www.oiv.int/public/medias/5362/oiv-eco-568-2017-en.pdf> adresinden alındı.
- International Organisation of Vine and Wine (OIV). (2019). State of the world vitivincultural sector in 2019. 22 Şubat 2022 tarihinde <https://www.oiv.int/public/medias/7298/oiv-state-of-the-vitivincultural-sector-in-2019.pdf> adresinden alındı.
- International Organisation of Vine and Wine (OIV). (2022). Statistics. 22 Şubat 2022 tarihinde <https://www.oiv.int/en/statistiques/recherche> adresinden alındı.
- International Sommelier Guild (ISG). (2020a). Advanced wine certificate (AWC). 31 Ocak 2022 tarihinde <https://www.internationalsommelier.com/wine/certificationAWC> adresinden alındı.
- International Sommelier Guild (ISG). (2020b). Intermediate wine certificate (IWC). 31 Ocak 2022 tarihinde <https://www.internationalsommelier.com/wine/certificationIWC> adresinden alındı.
- International Sommelier Guild (ISG). (2020c). International sommelier guild, about us. 31 Ocak 2022 tarihinde <https://www.internationalsommelier.com/wine/about> adresinden alındı.
- International Sommelier Guild (ISG). (2020d). SGM sommelier and ISGM sommelier degree. 1 Şubat Ocak 2022 tarihinde <https://www.internationalsommelier.com/wine/certificationISGM> adresinden alındı.
- International Sommelier Guild (ISG). (2020e). Sommelier certification / sommelier courses. 31 Ocak 2022 tarihinde <https://www.internationalsommelier.com/wine/certification> adresinden alındı.
- International Sommelier Guild (ISG). (2020f). Sommelier diploma program (SDP). 31 Ocak 2022 tarihinde <https://www.internationalsommelier.com/wine/certificationSDP> adresinden alındı.
- International Wine Spirit Academy (IWSA). (t.y.a.). Şarap seminerleri. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://iwsa.com.tr/seminerler-site/sarap-seminerleri-site/> adresinden alındı.
- International Wine Spirit Academy (IWSA). (t.y.b.). WSET 1. seviye şarap yeterlilik programı. 27 Ocak 2022 tarihinde <https://iwsa.com.tr/seminerler-site/sarap-seminerleri-site/Sayfalar/wset-1-seviye-sarap-yeterlilik-programi.aspx> adresinden alındı.

- International Wine Spirit Academy (IWSA). (t.y.c.). WSET 2. seviye şarap yeterlilik programı. 27 Ocak 2022 tarihinde <https://iwsa.com.tr/seminerler-site/sarap-seminerleri-site/Sayfalar/wset-2-seviye-sarap-ve-yukse-alkollu-ickilerde-yeterlilik-programi.aspx> adresinden alındı.
- International Wine Spirit Academy (IWSA). (t.y.d.). WSET 3. seviye şarap yeterlilik programı. 27 Ocak 2022 tarihinde <https://iwsa.com.tr/seminerler-site/sarap-seminerleri-site/Sayfalar/wset-3-seviye-sarap-yeterlilik-programi.aspx> adresinden alındı.
- Joy, A., Charters, S., Wang, J. J. & Grohmann, B. (2020). A multi-sensory and embodied understanding of wine consumption. *Journal of Wine Research*, 31(4), 247-264. doi: 10.1080/09571264.2020.1854700
- LaTour, K. A., LaTour, M. S. & Feinstein, A. H. (2011). The effects of perceptual and conceptual training on novice wine drinkers' development. *Cornell Hospitality Quarterly*, 52(4), 445-457. doi:10.1177/1938965511420695
- Metodijeski, D. & Micev, G. (2018). Sommelier education and certification: the case of Macedonia. *International Journal Knowledge*, 27, 197-203.
- Neoskola. (t.y.). Kültür/Şarapla tanışma. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://www.neoskola.com/egitimler/sarapla-tanisma> adresinden alındı.
- Oenotrian (t.y.). Oenotrian Turkey. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://oenotrian.com/wineschoolturkey/> adresinden alındı.
- Orlowski, M. (2021). External wine education and certification for restaurant service staff: A mixed-methods evaluation of training effectiveness. *International Hospitality Review*, Vol. ahead-of-print No. ahead-of-print. doi: 10.1108/IHR-03-2021-0023
- Ruiz-Molina, M. E., Gil-Saura, I. & Berenguer-Contrí, G. (2010). Instruments for wine promotion in upscale restaurants. *Journal of Foodservice Business Research*, 13(2), 98-113. doi: 10.1080/15378021003784483
- Sokolenko, A., Krainyuk, L. & Semernina, T. (2018). Implementation of the sommelier service and its role in the financial performance in the restaurant industry of Ukraine. *Technology Audit and Production Reserves*, 5/5(43): 15-18. doi: 10.15587/2312-8372.2018.146901
- Somelyer. (2017). Sommelier nedir, Somelyer nereden gelir? 24 Mayıs 2022 tarihinde <https://www.somelyer.com/post/sommelier-nedir-somelyer-nereden-gelir> adresinden alındı.
- Somelyer. (t.y.a.). International sommelier guild AWC 2. seviye şarap uluslararası sertifika programı. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://www.somelyer.com/isg-awc> adresinden alındı.
- Somelyer. (t.y.b.). International sommelier guild ISGM somölye uluslararası diploma programı. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://www.somelyer.com/isg-isgm> adresinden alındı.
- Somelyer. (t.y.c.). International Sommelier Guild IWC 1. seviye şarap uluslararası sertifika programı. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://www.somelyer.com/isg-iwc> adresinden alındı.
- Tarım ve Orman Bakanlığı (TOB). (2019). Tarım ve Orman Bakanlığı, Üzüm Değerlendirme Raporu. 24 Mayıs 2022 tarihinde <https://www.tarimorman.gov.tr/BUGEM/Belgeler/M%C4%B0LL%C4%B0%20TARIM/%C3%9Cr%C3%BCn%20Masalar%C4%B1%20%C3%9Cr%C3%BCn%20De%C4%9Ferlendirme%20Raporlar%C4%B1%20yay%C4%B1mland%C4%B1/%C3%9Cz%C3%BCm%20De%C4%9Ferlendirme%20Raporu.pdf> adresinden alındı.
- Tarım ve Orman Bakanlığı (TOB). (2022). 2004-2021 yılları (litre) piyasa istatistikleri. 22 Şubat 2022 tarihinde <https://www.tarimorman.gov.tr/TADB/Menu/23/Alkol-Ve-Alkollu-Ickiler-Daire-Baskanligi> adresinden alındı.
- Taylor, D. C., Dodd, T. H. & Barber, N. (2008). Impact of wine education on developing knowledge and preferences: An exploratory study. *Journal of Wine Research*, 19(3), 193-207. doi: 10.1080/09571260902891175
- Taylor, D. C. (2009). Identifying the motivation to attend wine education courses. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 21(4), 65-71. doi: 10.1080/10963758.2009.10696961

- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (2020). Meyveler içecek ve baharat bitkileri, şaraplık üzümler istatistikleri. 24 Şubat 2022 tarihinde <https://data.tuik.gov.tr/Search/Search?text=> adresinden alındı.
- Udemy. (t.y.). Şarap tadımı ve enoloji kursları. 26 Ocak 2022 tarihinde <https://www.udemy.com/topic/wine/> adresinden alındı.
- Wenjun, Z. (2020). Analysis on the talent training strategy of international baijiu sommelier. *Journal of Social Science Studies*, 7(2), 115. doi:10.5296/jsss.v7i2.17290
- Wine & Spirits Education Trust (WSET). (2017). WSET level 3 award in wines specification. 29 Ocak 2022 tarihinde https://www.wsetglobal.com/media/4701/wset_l3wines_specification_en_jul2017.pdf adresinden alındı.
- Wine & Spirits Education Trust (WSET). (2019). WSET 2. seviye şarap yeterlik programı bilgilendirme rehberi. 29 Ocak 2022 tarihinde https://www.wsetglobal.com/media/6941/wset_l2wines_specification_tr_may2019.pdf adresinden alındı.
- Wine & Spirits Education Trust (WSET). (2020). WSET level 4 diploma in wines specification. 29 Ocak 2022 tarihinde https://www.wsetglobal.com/media/8662/wset_l4wines_specification_en_june2020.pdf adresinden alındı.
- Wine & Spirits Education Trust (WSET). (2021). WSET 1. seviye şarap yeterlik programı bilgilendirme rehberi. 29 Ocak 2022 tarihinde https://www.wsetglobal.com/media/9733/wset_l1wines_specification_tr_jun2021_issue11.pdf adresinden alındı.
- Wine & Spirits Education Trust (WSET). (2022a). Our story. 29 Ocak 2022 tarihinde <https://www.wsetglobal.com/about-us/our-story/> adresinden alındı.
- Wine & Spirits Education Trust (WSET). (2022b). WSET, an awarding organisation. 29 Ocak 2022 tarihinde <https://www.wsetglobal.com/about-us/wset-an-awarding-organisation/> adresinden alındı.
- Wine & Spirits Education Trust (WSET). (2022c). WSET courses. 29 Ocak 2022 tarihinde <https://www.wsetglobal.com/wset-school-london/wset-courses/> adresinden alındı.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.