

Weinland Türkei – März 2016

Weinbau in Anatolien

Über eine halbe Million Hektar Land sind in der Türkei mit Trauben bepflanzt. Damit ist das Land am Bosphorus weltweit unter den ersten Fünf der Traubenproduktion. Weniger als zehn Prozent geht in die Produktion von Wein. Die grosse Mehrheit der Trauben ist für den Verzehr als Tafeltrauben und Rosinen gedacht.

Dabei kann Anatolien auf eine Jahrtausende alte Weinbautradition zurückblicken. Womöglich ist dort, wo am Oberlauf der berühmten Flüsse Euphrat und Tigris die Kulturlandschaften Anatolien und Mesopotamien eins werden, sogar eine der Wiegen des Weinbaus zu finden. Sogar Noah, der mit seiner Arche auf dem Berg Ararat am östlichen Rand Anatoliens strandete, soll sich dort als Weinbauer niedergelassen haben.

Erste Beweise vom Anbau sogenannter Vitis Vinifera-Kulturen in der Region stammen aus dem 4. Jahrtausend v. Chr. Damals soll auch schon der Handel mit dem edlen Getränk florieren haben. Bis ins heutige Frankreich und Italien sei anatolischer Wein verkauft worden.

Weinbau unter den Sultanen

Zu Zeiten des Osmanischen Reichs (14.-20. Jhd.) war die Produktion von Wein aufgrund des islamischen Alkoholverbots nicht-muslimischen Minderheiten wie Griechen, Assyrern und Armeniern vorbehalten. Diese verhalfen der osmanischen Staatskasse mit ihrer regen Produktion zu satten Steuereinnahmen. Je nach finanzieller Lage und Frömmigkeit des amtierenden Sultans wurde die Weinproduktion im Laufe der Jahrhunderte mal eingeschränkt, mal wohlwollend geduldet. Manch ein Sultan wusste Wein auch selbst zu schätzen: Einer liess sich der Legende zufolge Weisswein aus dem französischen Bordeaux liefern, getarnt als „Mineralwasser aus Carbonnieux“. Und Sultan Selim II. nannte man sogar „der Betrunkene“, weil er dem Wein so sehr zusprach.

Mit den Tanzimat-Reformen Ende des 19. Jahrhunderts und der europäischen Reblaus-Katastrophe erlebte der osmanische Weinbau eine späte Blüte: Die erhöhte Nachfrage aus dem Westen steigerte die Weinproduktion im Osmanischen Reich Anfang des 20. Jahrhunderts auf ein Rekordhoch.

Neuanfang nach dem Ersten Weltkrieg

Nach dem Ersten Weltkrieg kam es durch den dramatischen Verlust griechisch-armenischer Expertise und grossflächiger Anbaugelände zu einem totalen Einbruch der anatolischen Weinproduktion.

Mit der Gründung der türkischen Republik 1923 hob Staatsgründer und Weinliebhaber Mustafa Kemal, auch bekannt als Atatürk, die bis dato herrschenden gesetzlichen Beschränkungen für den Weinbau auf und förderte die Entstehung erster privater Weingüter. Gleichzeitig sicherte sich der Staat das Monopol auf Alkoholika und Tabakwaren, schützte jedoch die Aktivitäten der Weinbauern. 1929 eröffnete Mehmet Cenap And in Ankara die Kellerei Kavaklıdere, zu Deutsch: Pappeltal.

Schon früh zogen die türkischen Winzer europäische Experten zur fachlichen Beratung hinzu.

Ab den 1950er-Jahren wurden dann auch französische Rebsorten in Anatolien angebaut, darunter Semillon, Clairette, Sylvaner, Gamay, Cinsaut, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon.

Aufschwung ab den 1980ern

Doch erst mit dem Ausbau des Tourismussektors ab den 1980er-Jahren zog die Nachfrage und damit auch die Wiederbelebung des türkischen Weinsektors wieder an. Heute werden jährlich über 75 Millionen Liter Wein gekeltert. Das staatliche Monopol ist seit 2003 aufgehoben und die Türkei verfügt heute wieder über etwa 80 verschiedene Weinerzeuger. Die zwölf Grössten, darunter auch Marktführer Kavaklıdere, machen etwa 90 Prozent der Produktion aus.

Klima und Rebsorten

Anatolien ist mit sehr guten klimatischen Voraussetzungen für den Weinbau und einer enormen Vielfalt autochthoner Rebsorten gesegnet, über 800 verschiedene sollen es sein. Nur etwa 130 der zwischen 500 - 1000 ausgepflanzten Sorten – autochthone und importierte – sind näher beschrieben. Etwa 60 verschiedene werden in grösserem Masse kultiviert, für die Weinerzeugung sind jedoch nur etwa 35 Sorten wirtschaftlich relevant.

Anatolischer Wein feiert Comeback

Aktuell erlebt die Türkei eine regelrechte Weinrenaissance, Metropolen wie Istanbul und Izmir verfügen über beachtliche Weinszenen. Begünstigt durch eine liberale Wirtschaftspolitik und explizite Förderung durch das Tourismusministerium haben in den letzten Jahren viele kleine neue Firmen eröffnet, die mit moderner Technologie und exzellentem Know-How immer hochwertigere Weine herstellen. Gleichzeitig macht es der Gegenwind durch religiös-konservative Kreise den Weinproduzenten nicht gerade einfach.

Dabei vereinen sich im Weinland Anatolien ideale klimatische Bedingungen mit zahlreichen heimischen Rebsorten, deren aufregend einzigartiger Geschmack die Vielfalt und das Potential des Landes widerspiegelt. In Verbindung mit modernstem Wissen und neuester Technik sowie einer der längsten Weinanbautraditionen der Welt verspricht Anatolien zu einem festen Punkt auf der Landkarte der Weinliebhaber zu werden.

Emir

(sprich: Ä-mir) Emir ist eine weisse Rebsorte aus der Region Kappadokien in Zentralanatolien und wird besonders um Niğde und Nevşehir angebaut. Seinen Namen verdankt die Traube dem Fakt, dass sie am Tisch der lokalen Fürsten (Emire) äusserst beliebt war. Seit römischer Zeit werden daraus knackige, erfrischende Weissweine gekeltert, strohgelb mit grünen Reflektionen, die in der Nase Apfelnoten und mineralische Töne aufweisen. Am Gaumen ist der Emir lebendig und knackig, leicht bis mittelvoll mit hoher Säure, angenehm fruchtig und manchmal leicht pflanzlich. Diese Rebsorte wird auch zur Schaumweinproduktion verwendet. Sollte nicht im Barrique ausgebaut werden.

Klima - Steppenklima, grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, kälter und trockener als im mediterranen Küstengebiet.

Boden - Sand, Sandstein, Vulkanerde, Tuff. Mineralische Böden.

Trauben - Leicht ovale, grüngelbliche, mittelgrosse Beeren an mittelgrossen konischen Trauben. Reif in der Mitte der Erntezeit.

Aroma - Apfel, Ananas, Kiwi, Zitrone, Blutorange, weisse Rose

Passt zu - Lachs und anderer gehaltvoller Fisch, Schalentiere, Spargel, Geflügel mit Tomatensauce, Pasta mit Sahnesauce, Salat ohne Essig, Sushi

Sultaniye

(sprich: Sul-ta-ni-je) Diese Rebsorte wird vor allem im Westen Anatoliens und in der Ägäis angebaut. Mehrheitlich wird die beliebte Tafeltraube für den Verzehr und die Rosinenproduktion verwendet, aus Sultaniye wird jedoch ebenso ein leichter schmackhaft-fruchtiger und frischer Weisswein gekeltert, die trocken oder halbtrocken sein können. Sultaniye-Weine schmecken jung am besten.

Klima - Mild-mediterran mit raueren Bedingungen in Höhenlagen. Bis zu 40°C im Sommer und -10°C im Winter. Ca. 80 Tage Niederschlag im Jahr.

Boden - Lösslehm in den Ebenen bis hin zu Kalkstein auf 1100m.

Trauben - Mittelgross und rund. Reif inmitten der Erntezeit.

Aroma - Spargel, Birne, Ananas, florale Noten, Mango, Zitrone, gelber und grüner Apfel, Heu

Passt zu - gegrilltem oder gedünstetem Fisch, Schalentieren, Geflügel, Pasta mit Sahnesauce

Narince

(sprich: Na-rin-dsche) Narince bedeutet „auf feine Art“. Diese Rebsorte gedeiht vor allem im nördlichen Anatolien um Tokat und entlang des Fluss Yeşilirmak. Sie wird als Tafeltraube und zur Weinproduktion genutzt. Zudem sind die Blätter dieser Rebsorte besonders beliebt zur Herstellung von Sarma, einer regionalen Spezialität: gefüllte Weinblätter. Aus Narince werden trockene und halbtrockene Weine gekeltert, die gelbgrün in der Farbe und von ausgesucht fruchtigem Geschmack sind. Durch ihre hohe Säure entwickeln Narince-Weine mit steigendem Alter ein komplexeres Bouquet. Ihr Aroma verfügt über starke florale Noten, gelbe Früchte und Zitrusaromen. Am Gaumen rund, körperreich und mit ausgewogener Säure. Narince wird meist im Barrique angebaut und ist gut mit Chardonnay zu kombinieren.

Klima - In Tokat am Grenzgebiet zwischen maritimem und kontinentalem Klima mit rauem Klima in der Höhe und im kontinentaleren Süden

Boden - Flussbett, eiszeitlicher Schwemmfächer

Trauben - Grosse, ovale, grügelbe Beeren mit bronzenen Verfärbungen, grosse, konische Trauben mit einer oder zwei Schultern. Reif in der zweiten Septemberhälfte.

Aroma - Orange, Limone, Ananas, Quitte, florale Noten, Akazien, Pflaume, Basilikum, reife grüne Äpfel, Walnuss

Passt zu - Gegrilltem Fisch, scharfem Geflügel, Auberginensalat, Zwiebelgerichten, Hors d'oeuvres



Öküzgözü

(sprich: Ö-küs-gö-sü) Öküzgözü bedeutet „Ochsenauge“. Der Name verweist auf die grossen, schwarzen Beeren, die diese Rebsorte hervorbringt. Am Gaumen mittelvoll sind Öküzgözü-Rotweine gut strukturierte, fruchtige und schmackhafte Tropfen mit ausgewogenen Tanninen und lebhafter Säure. Ihr Alkoholgehalt liegt meist zwischen 12.5% und 13.5%. Das Aroma dieser Weine weist fruchtige und florale Noten auf. Durch ihren hohen Säuregehalt gewinnen Öküzgözü-Weine mit dem Alter an Qualität. Die Rebsorte harmoniert gut mit Boğazkere.

Klima - Kalte Winter, heisse, trockene Sommer.

Boden - Roter Lehm, Graniterde, Kalklehm, sandiger Lehm, Kalkstein

Trauben - Grosse, runde, schwarze, fleischige Beeren mit vielen Kernen. Reif in der zweiten Septemberhälfte.

Aroma - Himbeer, dunkle Kirschen, Minze, Schokolade, Eukalyptus, Sauerkirsche, Granatapfel, reife Pflaume Kirschmarmelade, Nelken, Kardamom

Passt zu - Eintöpfen, Geräuchertem, Auberginen, Kebap, Grillfleisch

Boğazkere

(sprich: Bo-as-kä-rä) Der sogenannte „Rachenkratzer“ wird zumeist im Süden Anatoliens angebaut. Boğazkere-Weine, sortenrein oder als Cuvée mit Öküzgözü oder Syrah, sind dunkle, dichte, gut strukturierte Rotweine mit mittlerer Säure und hohem Lagerungspotential. Sie erinnern an Tannat-Weine.

Klima - Die Trauben bevorzugen heisses, trockenes Klima und höhere Lagen. Dürresistent.

Boden - Sandstein oder rote Tonerde.

Trauben - Dunkelblaue, schwarze Trauben, klein bis mittelgrosse, runde Beeren mit dicker Haut. Spät reif (Mitte Oktober).

Aroma - Schwarze Kirsche, Himbeere, Schwarze Maulbeere, Pfeffer, Nelke, Eukalyptus, Tabak, Leder, Pinien, dunkle Schokolade, Lakritz

Passt zu - Gewürzten Fleischgerichten mit viel Sauce, Kebap, Barbecue, Lamm-Tandir (langsam im Ofen gegart), intensiver Käse

Kalecik Karasi

(sprich: Ka-le-dschik Ka-ra-se) - die „Schwarze aus Kalecik“. Angebaut wird sie in der Nähe der Grenze zum Iran und Armenien am Berg Ararat sowie in der Region Ankara. Hier trägt eine Ortschaft den Namen Kalecik. Am Gaumen ist der Wein mittelvoll, mit sanften Tanninen, fruchtig und lebendig mit knackiger Säure.

Klima - Heisse, trockene Sommer, mildere Winter.

Boden - Kieseliger Lösslehm

Trauben - Schwarz-blaue, mittelgrosse, runde Beeren mit dicker Haut. Mittelgrosse, konische, kompakte Trauben. Reif in der zweiten Septemberhälfte.

Aroma - Rote Beeren, Kirsche, Erdbeer, Himbeer, Zuckerwatte, Wild, Stall

Passt zu - Pizza, Fleisch mit Tomatensauce, gegrilltem Kotelett, Pasta mit Tomatensauce

Die Weine in der Degustation

Alle Weine können bei Bona aestimare – Andreas Peter - bestellt werden.

Telefon 044 687 18 84 079 865 22 00

E-Mail info@bona-aestimare.ch

Weissweine

Doluca DLC Sultaniye-Emir 2014 **Fr. 15.50**

Der Doluca DLC Sultaniye-Emir ist ein aromatischer, frischer und trockener Weisswein. Das fruchtige Aroma kommt von der Sultaniye Traube und die Struktur und Stärke von der Emir Traube. Der DLC Sultanie-Emir zeigt Aromen von grünen Äpfeln und Mandarinen.

Chamlija Narince 2014 **Fr. 13.50**

Die Narince-Traube wächst in einem zerfallenen Granitgebirge in der Nähe des schwarzen Meeres. Der Wein schmeckt lieblich nach Orangen und Birnen und hat eine feine Noten von Zitrusfrüchten. Ein knackiger und frischer Weisswein mit einer leicht greifbaren Struktur. Er ist eher aromatisch als intensiv und bleibt anhaltend im Gaumen.

Selection Narince-Emir 2011 **Fr. 14.50**

Erstmals wurde anlässlich des 60. Jubiläums der Weinkellerei Kavaklıdere im Jahre 1988 eine Selection Beyaz (Weiss) produziert. Bei der Herstellung dieser Cuvée wird die im nordanatolischen Tokat gezüchtete Rebsorte Narince und die im zentralanatolischen Nevşehir gezüchtete Rebsorte Emir verwendet. Dieser vollmundige, starke Weisswein wird aus sorgfältig verlesenen Reben gekellert, wobei grosse Rücksicht auf die Beibehaltung des unverwechselbaren Charakters beider Rebsorten genommen wird. Selection Narince-Emir wird 8 Monate in französischen Eichenfässern gelagert und besitzt ein hohes Potenzial zur qualitätssteigernden Alterung. Ein elegant knackiger und gut strukturierter Wein.

Côtes d'Avanos Narince-Chardonnay 2012 **Fr. 24.50**

Aus 70% Narince und 30% Chardonnay hergestellt, die in den tuff- und kalksteinhaltigen Côtes d'Avanos-Weinbergen in Kappadokien angebaut werden. Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 950 m. Die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht begünstigen die Reifung, den Säuregehalt und das volle Aroma der Trauben. Ertragsbegrenzt angebaut (30hl/ha) werden die Trauben für Côtes d'Avanos Narince-Chardonnay in den Morgenstunden von Hand geerntet und in den im Château-Stil erbauten Weinkellern von Kavaklıdere weiterverarbeitet. Dabei werden die Trauben über ein Gravitationsystem transportiert, das auf den Einsatz von Pumpen verzichtet. Der in französischen 225l-Eichenfässern fermentierte und acht Monate in Hefesatzlagerung ausgebaute Côtes d'Avanos Narince-Chardonnay ist ein Terroir-Wein. Die Produktion dieser Sorte ist limitiert, alle Flaschen sind nummeriert.

Rotweine

Chamlija Papaskarasi 2014

Fr. 17.50

Die Papaskarasi-Traube ist eine aromatische Traubensorte, welche ausschliesslich in Thrakien wächst. Dieser Wein besteht aus 85 % Papaskarasi-Trauben plus 15 % Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Er hat ein wundervolles Aroma nach lebhaften roten Kirschen und einen eher tiefen Alkoholgehalt. Der Papaskarasi ist saftig, voller Energie im Gaumen und hat einen langen, fruchtigen Abgang. Ein einzigartiger Wein, welcher auf eine lange türkische Tradition zurückblickt.

Kayra Mey Öküzgözü 2012

Fr. 18.50

Der Kayra Öküzgözü rot wird in der Elaz-Region produziert und vor Ort abgefüllt. Er hat Aromen von reifen, roten Früchten. Ein wenig Menthol, Gewürze des alten Orients und sanfte Tannine schmeicheln der Nase und dem Gaumen. Der Wein reift 10 Monate in franz. Eichenfässern und garantiert einen langen, intensiven Abgang.

Prestige Kalecik Karası 2011

Fr. 23.50

Die renommierte autochthone Rebsorte Kalecik Karası wird bereits seit Jahrhunderten in Anatolien angebaut. Die Weinberge in Kalecik (Ankara) profitieren vom Mikroklima des Flusses Kızılırmak, das milder ist als das umliegende Kontinentalklima Zentralanatoliens. Dem eleganten und besonderen Charakter dieser Traube wird durch äusserste Sorgfalt bei der Herstellung Rechnung getragen. Dieser elegante Wein mit seinem komplexen Aroma und ausgleichend sanften Tanninen verfügt über gutes Lagerpotential. Empfohlene Trinktemperatur 16-17 °C. 7 Monate in französischen 225l-Eichenfässern ausgebaut

Prestige Boğazkere 2010

Fr. 23.50

Aus der Rebsorte Boğazkere werden die lagerfähigsten und kräftigsten Weine der Türkei gekellert. Durch den Ausbau als sortenreiner Wein trägt Kavaklıdere den hervorragenden Qualitäten dieser Rebsorte Rechnung. Sorgfältig ausgewählte Trauben von den besten Weinbergen in Diyarbakır werden sorgsam verarbeitet, so dass das Einzigartige ihres Charakters bewahrt wird. Der Wein wird 10 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut, er verfügt über ein komplexes Aroma, kräftige Tannine und einen vollen Körper. Hohes Lagerpotential. Empfohlene Trinktemperatur 17-18°C.

Alle Weine können bei Bona aestimare – Andreas Peter - bestellt werden.

Telefon 044 687 18 84 079 865 22 00

E-Mail info@bona-aestimare.ch

