

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 Reichs 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 dem 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 Winzereien 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 es 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 Sahneseauce, 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 rauerer 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, grüngelbe 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 „Ochsenaug“. 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. Dürreresistent.

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, Kebab, Barbecue, Lamm-Tandir (langsam im Ofen gegart), intensiver Käse

Doluca DLC Sultaniye-Emir

Der Doluca DLC Sultaniye-Emir bezieht seine feine Säure von der Sultaniye Traube, die in der Region Denizli wächst. Abgerundet wird dieser Wein durch eine feine Fruchtnote, welche die von Emir Traube aus Kapadokien mitbringt. Bei der Herstellung lässt man sich viel Zeit und geht besonders sorgfältig mit den Trauben um. In dieser Kombination ist der Doluca DLC Sultaniye-Emir ein lebendiger, frischer und leichter Weisswein. Er hinterlässt stets frische Aromen von grünem Apfel und Mandarine im Gaumen. Empfohlen zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten und gegrilltem Gemüse.

Selection Narince-Emir

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. Empfohlene Trinktemperatur ist 8-10°C.

Prestige Narince

Narince ist eine markante anatolische Rebsorte mit starkem Aroma, Weichheit und gutem Lagerpotential. Durch den Ausbau als sortenreiner Wein (monocepage) trägt Kavaklıdere den hervorragenden Qualitäten dieser Rebsorte Rechnung. Die Trauben für Prestige Narince werden in den Côtes d'Avanos-Weinbergen in Kappadokien angebaut, in französischen 225l-Eisenschiffen fermentiert und acht Monate in Hefesatzlagerung ausgebaut. Prestige Narince ist ein aromatischer Weisswein mit Aromen von Zitrusfrüchten und reifen weissen Früchten, cremig am Gaumen, elegant, ausgewogen und vollmundig. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.

Côtes d'Avanos Narince-Chardonnay

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 Gravitationssystem transportiert, das auf den Einsatz von Pumpen verzichtet. Der in französischen 225l-Eisenschiffen fermentierte und acht Monate in Hefesatzlagerung ausgebaut Côtés d'Avanos Narince-Chardonnay ist ein Terroir-Wein. Die Produktion dieser Sorte ist limitiert, alle Flaschen sind nummeriert. Empfohlene Trinktemperatur ist 9-10 °C.

Kayra Terra Öküzgözü

Öküzgözü, einer der bedeutenden einheimischen Rebsorten der Türkei, bedeutet übersetzt „Ochsenauge“. Diese Bezeichnung verdankt die türkische Traube ihren außergewöhnlich großen, runden, blaugrauen Beeren. Angebaut und gekeltert in der Elazığ Region, wird der türkische Wein Terra Öküzgözü zum Reifen für 12 Monate in französischen Eichenfässern gelagert, die ihm die besondere Tannin-Note verleihen. Der leuchtend tiefrote Wein umschmeichelt die Nase und den Gaumen mit Aromen von Brombeere, Kirsche, Zimt, Schokolade und Eiche. Empfohlen zu Rinderfilet, gereiftem Käse und würziger Pizza.

Prestige Öküzgözü

Die renommierte autochthone Rebsorte Öküzgözü wird bereits seit Jahrhunderten für die Weinproduktion in Anatolien verwendet. Durch den Ausbau als sortenreiner Wein (monocepage) trägt Kavaklıdere den hervorragenden Qualitäten dieser Rebsorte Rechnung. Sorgfältig ausgewählte Trauben von den besten Weinbergen in Elazığ werden mit höchster Sorgfalt verarbeitet, um den markanten Geschmack dieser Trauben herauszuarbeiten. Prestige Öküzgözü verfügt mit seinen reichen und komplexen Aromen und seiner eleganten und körperreichen Struktur über gutes Lagerpotential in der Flasche. Empfohlene Trinktemperatur ist 16-17°C. 10 Monate in französischen 225l-Eisenschiffen ausgebaut

Selection Öküzgözü - Boğazkere

Selection Kırmızı ist eine Kombination der autochthon anatolischen Rebsorten 50% Öküzgözü und 50% Boğazkere. Dieser Cuvée-Wein aus Ostanatolien vereint das besondere Aroma und die Eleganz von Öküzgözü mit der Stärke und dem vollen Körper von Boğazkere. Die Selection Öküzgözü-Boğazkere wurde erstmals 1987 anlässlich des 60. Jahrestages der Weinkellerei Kavaklıdere produziert und repräsentiert seitdem eine aufsteigende Marke in der Anatolischen Weinerei. Ausgewählte Trauben aus Elazığ und Diyarbakır werden schonend verarbeitet, um den unverwechselbaren Charakter beider Rebsorten herauszuarbeiten. In französischen Eichenfässern 8 Monate gereift, ist Selection Kırmızı ein vollmundiger, komplexer Rotwein mit gutem

Alterungspotential. Empfohlene Trinktemperatur ist 17-18°C. 8 Monate in französischen 225l-Eichenfässern ausgebaut.

Doluca Kav Boğazkere-Öküzgözü

Der Doluca Kav Boğazkere-Öküzgözü hat eine besondere Stelle in der türkischen Weingeschichte. Bis Anfang der 90er, wo die türkische Weinwirtschaft angefangen hat, die ersten Fortschritte in Richtung internationale Akzeptanz gemacht hat, wurden die Weine nach der Flaschenfüllung sofort verkauft und jung getrunken. Doluca hat in 1992 diese "Tradition" gebrochen und die Weine der Serie Kav nach einem Ausbau von 3 Jahren (1 Jahr in Barrique, 2 Jahre in Flasche) vermarktet, die zur weiteren Reifung bis zu 10 Jahren geeignet ist.

Der Doluca Kav Boğazkere-Öküzgözü mit seinem schönen dunklen Purpurrot duftet nach Kirsche, Pflaume und Sauerkirsche mit Noten von Nelke und Tabak. Im Mund zeigt er sich vollmundig und muskulös, begleitet mit einer sanften Fruchtigkeit und Würzigkeit. Die ausgereiften Tannine und die sehr gut eingebundene Säure tragen zu einem samtigen und langlebigen Nachhall bei.

Chamlija Istrance 2011 Strandja, Thrace, Türkei

Trauben: 40 % Merlot , 30 % Cabernet Sauvignon, 14 % Cabernet Franc, 8% Malbec, 8% Petit Verdot

Chamlija Merlot 2011 Strandja, Thrace, Türkei

Trauben: 100% Merlot

"Kirmizi1" - Cuvée 2010 – Ines Rebentrost – Philipp Gfeller - Gemil - Rebberg Kappadokien:

25% Syrah, 25% Carmenère, 15% Petit Verdot, der Rest verteilt sich ziemlich gleichmässig auf die Sorten Nebbiolo, Tempranillo, Carminoir. Ausgebaut 16 Monate in neuen und gebrauchten Barriques aus dem Burgund.

"Beyaz 1" - 2010 – Ines Rebentrost – Philipp Gfeller - Gemil - Rebberg Kappadokien:

Er besteht zur Hälfte aus Emir, einer autochthonen weissen Traubensorte, und zur anderen Hälfte aus Rheinriesling. Kein Holzausbau.