

Rode wijnen uit Turkije: zes autochtone druiven

19 april 2024 · door Gentil Noens

Boğazkere, öküzgözü, papazkarası, kalecik karası, karaoğlan en çalkarası — uit het gebied waar de wijnstok vermoedelijk gedomesticeerd werd.

Als de wijnstok ergens voor het eerst gedomesticeerd is, dan waarschijnlijk in Zuidoost-Anatolië. Op 18 april 2024 proefde Wijnclub Zottegem zes rode wijnen van uitsluitend Turkse druivenrassen: boğazkere, öküzgözü, papazkarası, kalecik karası, karaoğlan en çalkarası. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Druif
Vinkara	Azili Boğazkere Grand Reserve	2017	Boğazkere
Turasan	Öküzgözü	2020	Öküzgözü
Paşaeli	Papazkarası	2021	Papazkarası
Tomurcukbağ	Trajan Kalecik Karası Rezerv	2016	Kalecik Karası
Diren	Collection Karaoğlan	2020	Karaoğlan

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Druif
Paşaeli	Wild Ferment Çalkarası	2020 Çalkarası	

Noot van de wijnmeester

In de nieuwe wijnbijbel, het boek *Wine Grapes* van Jancis Robinson, Julia Harding en José Vouillamoz, staan 1368 wijndruivenrassen beschreven, waarvan 26 uit Turkije. Een van deze auteurs, druivengeneticus dr. José Vouillamoz, verbonden aan de universiteit van Neuchâtel in Zwitserland, was aanwezig op de vijfde European Wine Bloggers Conference in Izmir, en vertelde daar samen met dr. Patrick McGovern, archeoloog en chemicus uit Pennsylvania (ook wel de Indiana Jones van de wijngeschiedenis genoemd), over de oorsprong van de wijnbouw.

Door het combineren van hun onderzoeksvelden zijn de beide geleerden en hun teams tot de conclusie gekomen dat het zeer waarschijnlijk is dat de eerste gecultiveerde druivenstokken in Zuidoost-Anatolië stonden. Ergens in dit gebied, op de grens van Turkije, Irak en Iran, hebben mensen voor het eerst de juiste, tweeslachtige wilde *Vitis vinifera*-ranken geselecteerd uit de normaal gesproken eenhuizige planten en die verder gekweekt. McGovern doet dat op basis van aardewerk waarin residu van wijnsteenzuur is gevonden, Vouillamoz op basis van DNA-onderzoek aan *Vitis vinifera*-planten. Dat Georgië en Armenië eveneens de oorsprong van de wijnbouw claimen, hoeft met hun bevindingen niet in strijd te zijn: ook deze gebieden hebben goede papieren op diverse terreinen, en liggen net even ten noorden van het genoemde gebied. De wijnbouw kan uiteindelijk best op meerdere plaatsen gelijktijdig zijn ontstaan.

Ook de taalkunde ondersteunt de bevindingen van McGovern en Vouillamoz: het oerwoord voor 'wijn' stamt uit het Hettitisch, een Indo-Europese taal die gesproken werd in Anatolië in het tweede millennium voor het begin van onze jaartelling.

DNA-onderzoek door Vouillamoz en anderen heeft aangetoond dat de groep gecultiveerde druivenrassen zoals we die nu in Europa kennen de meeste overeenkomsten in DNA vertoont met de groep wilde én gecultiveerde druivenrassen uit hedendaags Turkije, Georgië en Armenië. Trek je die redenering door, dan kun je veronderstellen dat 'onze' rassen als pinot noir, riesling of chardonnay ooit ontstaan zijn uit rassen die nu nog in Turkije groeien. Helaas is het onderzoek naar de huidige Turkse rassen nog niet zo ver gevorderd dat daar nadere uitspraken over te doen zijn. Maar met het proeven van Turkse wijnen van inheemse druivenrassen zou je dus wel eens heel erg dicht bij de cru's uit de verre oudheid kunnen komen! En dat is een geweldig spannend idee, toch?

Dat is alvast de theorie, maar wat betekent dat dan concreet in het glas? Dat ontdekken we deze avond: 6 autochtone wijndruiven heb ik voor deze avond geselecteerd. Anders maar toch een beetje gelijk?

Op het menu staat een mooi stukje lamsbout, gebakken aardappeltjes en prinsessenboontjes om de Turkse sfeer wat verder door te trekken.

Gentil

Een korte introductie van Turkije als wijngebied

Dat Turkije een groot moslimland is waar veel mensen leven volgens de islamitische gebruiken, weerhoudt het land er niet van veel druiven te verbouwen. Het land is een van de grootste druivenproducenten ter wereld met meer dan 500.000 hectare druivenranken en meer dan 4.000.000 ton druiven per jaar. Zoals ik schreef in mijn introductie worden er al meer dan 6.000 jaar in het gebied dat nu Turkije is druiven verbouwd voor het maken van wijn. Nog steeds zijn er in Turkije ongeveer 100 wijnhuizen die druiven voor wijn verbouwen in hun wijngaarden. Zij maken gezamenlijk rond de 615.000 hectoliter wijn, dat is goed voor 82.000.000 flessen Turkse wijn. 35 van de Turkse wijnhuizen exporteren hun wijn. Dit komt neer op slechts vijf procent van de Turkse wijnen die wordt geëxporteerd.

Ondanks grote verschillen in geografie en klimaat is het grootste deel van Turkije geschikt voor wijnbouw, met uitzondering van de bergachtige delen van Oost-Anatolië en het vochtige oostelijke Zwarte Zeegebied, dat meer geschikt is voor het verbouwen van thee.

De Egeïsche regio is verantwoordelijk voor meer dan de helft van de Turkse wijnproductie. Het klimaat is typisch mediterraan aan de kust en in het binnenland rond Manisa, waar de meest aangeplante variëteit van Turkije, sultaniye, grotendeels wordt verbouwd om te drogen. Bornova misketi, of muscat blanc à petits grains, wordt er gebruikt voor droge en halfzoete wijnen. Chardonnay en sauvignon blanc hebben het potentieel om goede wijn te maken wanneer ze worden gekweekt op voldoende hoogte. Rond de provincie Urla is men vooral gericht op de teelt van internationale druivensoorten uit Bordeaux en de Rhône, vaak met

advies van wijnmakers uit Bordeaux.

Landinwaarts rond Güney in Denizli maakt men van de lokale variëteit çalkarası verfrissende rosés. Van de vele internationale variëteiten die worden geteeld, lijkt syrah het best aangepast aan het semi-aride continentale klimaat op maximaal 900 m.

Meer dan 40% van alle wijnproducenten in Turkije is gevestigd in Thracië, het gebied ten westen van Istanbul dat wordt omringd door drie zeeën: de Zwarte Zee, de Egeïsche Zee en de Zee van Marmara. Het wijngebied kent verschillende landschappen: bergen, bossen, wijngaarden en historische plaatsen. De regio is frisser dan andere wijnregio's en heeft zich vooral gericht op internationale druivensoorten met zeer goede resultaten. Subtiliteit en karakter voor deze wijngaarden gevoed door zeelucht en steenachtige gronden. De producenten van de regio zijn georganiseerd en stellen een ontdekkingsroute voor van de wijngaarden, een prachtige toeristische bestemming!

Het Strandja-massief dat parallel aan de Zwarte Zee ligt, beschermt de zuidelijke hellingen tegen regen, en de wijngaarden op 350 m behoren tot de meest noordelijke in Turkije. Dankzij het koele landklimaat en de gemakkelijke toegang vanuit Istanbul wint de regio aan populariteit. Onder leiding van Chamlija experimenteren verschillende wijnmakerijen met internationale variëteiten in de provincie Kirklareli, maar papazkarası is de lokale druif die zachte wijnen geeft met een duidelijk kruidig parfum.

In het zuiden van Thracië rond Tekirdağ is het klimaat typisch mediterraan en de wijngaarden liggen op het zuiden in de uitlopers van het Ganos-gebergte met uitzicht op de Zee van Marmara. Hier begon de zogenaamde wijnrenaissance van Turkije in het begin van de jaren negentig, toen Gülör de eerste Turkse wijnen in kasteelstijl introduceerde.

Verder naar het zuidwesten strekt het schiereiland Gallipoli zich uit tussen de Golf van Saroz en de Straat van de Dardanellen. Dit gebied heeft een aanzienlijke historische betekenis en heeft veel ambitieuze projecten aangetrokken vanwege het milde klimaat dat wordt gematigd door de omringende zeeën en meerdere winden die de anders vochtige omstandigheden regelen. Gallipoli staat bekend om zijn diepe, geconcentreerde rode wijnen van merlot en cabernet franc, maar de inheemse witte yapıncak en de zwarte karasakız winnen terrein dankzij de inspanningen van de Suvla-wijnmakerij. Doluca, de toonaangevende wijnmakerij van de regio, pionierde in het begin van de jaren negentig met hun label Sarafin.

Corvus heeft de aandacht gevestigd op het kleine eiland Bozcaada, waar enkele van de oudste wijnmakerijen van Turkije te vinden zijn. De oogst van het eiland concentreert zich op de inheemse witte variëteiten çavuş en vasilaki, samen met de zwarte karalahna en kuntra, de lokale naam voor karasakız.

De wijngaarden van Centraal-Anatolië volgen de loop van de langste rivier van Turkije, de Kızılırmak. Het kleine stadje Kalecik bij Ankara is de thuisbasis van kalecik karası, een populaire variëteit die zachte, fruitige

rode wijnen maakt. Verdere aanplant ligt stroomopwaarts in het zuiden rond Kırşehir en Aksaray in wijngaarden die zijn omgebouwd ten koste van de witte variëteit hasandede, die nu nieuw leven wordt ingeblazen door de wijnmakerij Vinkara in Kalecik.

Cappadocië ligt in het geografische centrum van Turkije, tussen Kayseri en Nevşehir. Dankzij het buitenaardse landschap met zijn sprookjesachtige schoorstenen en ondergrondse steden is het een belangrijke toeristische bestemming. Op ongeveer 1.000 m hoogte in vulkanische tufsteen zijn wijngaarden vrij gehouden van phylloxera, omdat het onregelmatige landschap hen beschermt tegen harde wind en continentale extremen. Dit is een land van witte wijn, met oude aanplant van laatrijpe emir, wat resulteert in zuurrijke minerale wijnen.

Er zijn scherpe verschillen tussen Oost- en Zuidoost-Anatolië in termen van klimaat, geografie en cultuur, maar de wijnbouwplaatsen liggen naast elkaar tussen de stroomgebieden van de Eufraat en de Tigris, een deel van de 'vruchtbare halve maan' waar men denkt dat de wijnstok eerst was gedomesticeerd. Wijngaarden in Oost-Anatolië liggen langs de loop van de Eufraat op een hoogte van meer dan 1.000 m rond de provincie Elazığ, profiterend van het regulerende effect van de rivier en de gigantische dammen die op zijn loop zijn gebouwd. De regio's Diyarbakır en Elazığ hebben een landklimaat: vochtige winter met neerslag, droge zomer met zeer warme dagen en koele nachten. Het terroir van Elazığ varieert tussen een mengsel van rode klei en graniet dat is afgebroken tot een kleikalkstenen bodem. De bodem van de regio Diyarbakır bestaat voornamelijk uit zandsteen en rode klei.

Net als Cappadocië biedt het oostelijk deel van het land ideale omstandigheden voor autochtone druivensoorten, vooral voor boğazkere (uit Diyarbakır) en öküzgözü. De veelzijdige öküzgözü, die sappige rode wijnen met aromatische intensiteit maakt, is de laatste tijd zo populair dat het de meest aangeplante rode wijnsoort van het land is geworden. Boğazkere, genoemd naar zijn harde tannines, is de belangrijkste druif van Zuidoost-Anatolië met droog gekweekte bushwijnstokken verspreid over de oevers van de rivier de Tigris ten noordwesten van Diyarbakır. In de extreem hete omstandigheden in het gebied komen de beste druiven van hoger gelegen plaatsen rond de dorpen Çüngüş en Çermik. De klassieke blend met öküzgözü zorgt voor uitgebalanceerde rode wijnen die passen bij de vleesgerechten uit de regio.

Het Middellandse Zeegebied wordt misschien eerder geassocieerd met verzengende hitte dan met wijngaarden, maar het hoogplateau rond het Taurusgebergte is al lang de thuisbasis van de wijnstok.

Landinwaarts van Antalya in Elmalı heeft de wijnmakerij Likya wijngaarden geplant op 1.100 m. Hun succes bij het doen herleven van de inheemse zwarte druif acıkara heeft vele andere Turkse producenten geïnspireerd.

In de regio van de Zwarte Zee zijn de wijngaarden rond Tokat aangeplant met de overtuigende variëteit narince die volle, aromatische witte wijnen kan opleveren die geschikt zijn voor rijping op eikenhout. Diren is de enige wijnmakerij in de regio, maar veel producenten bezitten ofwel wijngaarden of kopen daar fruit van lokale telers.

Turkije is dus duidelijk meer 'into wine' dan we ons realiseerden. Hierna beschrijf ik kort de geschiedenis van een land waar omwille van religie de wijngeschiedenis hoogtes en laagtes heeft gekend. Vandaag ontdekken we of het opnieuw op goede koers zit en of we Turkse wijnen toch iets vaker op onze radar moeten houden.

Een korte introductie over de wijngeschiedenis

Sinds de domesticatie van de wijnstok (die zoals ik schreef in mijn inleiding waarschijnlijk heeft plaatsgevonden op de plek waar het moderne Turkije zit), zijn veel verschillende beschavingen betrokken geweest bij het verbouwen van druiven en het maken van wijn, wat toch heeft geleid tot een diepgewortelde wijncultuur.

Tijdens de lange Ottomaanse heerschappij werd een evenwicht bewaard tussen pre-islamitische drinkrituelen en de sterke mosliminvloed. Hoewel alcohol officieel verboden was, werden concessies verleend aan de verschillende niet-moslimgemeenschappen om wijn te produceren en het gebruik ervan werd om sociale en economische redenen getolereerd.

De eerste sporen van wijnbouw en wijnbereiding in Anatolië dateren van 7.000 jaar geleden. Wijn speelde een onmisbare rol in het sociale leven van de oudste beschavingen van Anatolië, de Hatti's en de Hettieten. Het was het primaire offer dat aan de goden werd aangeboden tijdens rituelen die werden bijgewoond door royalty en hoge gouverneurs. Bepalingen ter bescherming van de wijnbouw in het Hettitische recht, en

de gewoonte om elke oogst met een feestdag te vieren, suggereren dat wijn belangrijk was voor zowel oude economieën als oude culturele praktijken.

Voor de Frygiërs, die na de Hettieten in Anatolië woonden, was wijn een essentieel onderdeel van het dagelijks leven en een belangrijk onderdeel van hun dieet, samen met olijfolie, vis en brood. De Frygiërs introduceerden wijn bij Griekse kolonisten op de westelijke flank van Anatolië, en in de 6e eeuw voor Christus werd wijn naar Frankrijk en Italië geëxporteerd vanuit handels- en productiecentra zoals Tabae (Tavas, nabij het huidige Pamukkale) en Klazomenai (bij Urla) in de zuidelijke Egeïsche regio, en Ainos (Enez) in het noorden.

Knidos (het huidige Datça), aan de zuidwestkust van de Middellandse Zee, en het eiland Rhodos waren ook toonaangevende centra voor de wijnhandel. Een van deze vroege Anatolische druiven, misket, werd in Europa bekend als muscat. Een andere variëteit uit Smyrna (het huidige Izmir) werd gebruikt bij de productie van de beroemde wijn van Pramnios.

Nog later arriveerden Turkse stammen in Anatolië vanuit Centraal-Azië en ook zij dronken wijn. De productie ging door, zelfs nadat de islam de regio begon te domineren, en er ontstond een comfortabele balans tussen christelijke en moslimbewoners: de meeste christenen produceerden de wijn; zowel christenen als moslims consumeerden ze. Tijdens de lange periode van het Ottomaanse Rijk (1299-1923) werden de wijnproductie en -handel uitsluitend uitgevoerd door niet-islamitische minderheden (Grieken, Armeniërs, Syriërs en anderen). Maar wat we

tegenwoordig wijnbars zouden noemen, meestal in christelijke buurten, werden ook bezocht door moslims.

Tijdens de Ottomaanse periode werd de algemene sfeer van tolerantie van tijd tot tijd onderbroken door officiële verboden op het gebruik en de verkoop van alcohol. Wijnbars werden gedwongen te sluiten en zware sancties, zelfs doodstraffen, werden toegepast op degenen die zich niet aan de nieuwe regels hielden. De verboden waren altijd van korte duur, maar werden elke keer eerst versoepeld en uiteindelijk volledig opgeheven. Deze regelmatige ommekeer van beleid had een economische reden: de belasting die werd geïnd op de wijnverkoop was een belangrijke bron van inkomsten voor de Ottomaanse schatkist, dus een langdurig verbod op alcoholverkoop was in strijd met de staatsbelangen. Zelfs tijdens periodes van verbod werden wijngaarden nooit ontworteld: de druivenproductie werd eenvoudigweg omgeleid naar andere soorten consumptie. Dankzij een snelle aanvoer van druiven kon de wijnproductie zich na elke onderbreking snel herstellen.

De wijnproductie bereikte recordniveaus en in de tweede helft van de 19e eeuw werden alcoholverboden opgeheven, in de sfeer van tolerantie en vrijheid die werd veroorzaakt door de Ottomaanse moderniseringsbeweging. Tegelijkertijd werden de Europese wijngaarden verwoest door een epidemie van phylloxera (een insect dat wijnstokken aantast), waardoor de wijnproductie er drastisch terugliep. Om aan de daaruit voortvloeiende sterke stijging van de Europese vraag te voldoen, nam de wijnexport van het Ottomaanse Rijk aanzienlijk toe tot 340 miljoen liter in 1904.

Er was een aanzienlijke hoeveelheid wijnproductie vóór de Eerste Wereldoorlog en de Onafhankelijkheidsoorlog in Turkije. Maar oorlogen hadden een negatieve invloed op de productie, vooral in de regio's Thracië en de Egeïsche Zee.

Het keerpunt voor de Turkse wijnbereiding kwam in de nasleep van de onafhankelijkheidsoorlog in 1923, toen de meeste etnische minderheden werden verdreven, waarbij niet alleen verlaten wijngaarden en wijnmakerijen achterbleven, maar ook eeuwenoude tradities en expertise verloren gingen. Zeer weinig daarvan werd later volgehouden, ondanks de inspanningen van Kemal Atatürk, oprichter van de seculiere republiek, om de wijnbereidingsactiviteiten te herstellen en door de staat gerunde wijnmakerijen op te richten.

De productie van alle alcoholische dranken kwam in 1927 onder de controle van het overheidsmonopolie, met uitzondering van wijn, waarvoor de particuliere productie en de ontwikkeling van wijngaarden nog was toegestaan. Dit werd specifiek gedaan om de wijnproductie te ontwikkelen en te beschermen. De enige beperking, die in de huidige termen "gecontroleerde wijnregio's – appellation contrôlée" zou kunnen worden genoemd, waren de toestemmingen voor de wijnproductie in specifieke regio's waar wijndruiven werden geproduceerd. In 1928 begon de overheid wijnproducenten te ondersteunen met technische knowhow en semi-financiële ondersteuning. (Er was ook steun voor vrijstellingen van exportbelasting en een ondersteuningsvergoeding per kg.)

Emile Bouffart was een van de eerste baanbrekende consultants die wijnen en de wijnregio's in Turkije evalueerde en adviseerde over waar

wijnmakerijen te ontwikkelen. In 1946 waren er 28 kleine wijnmakerijen in heel Turkije die de potentiële kwaliteit van de wijnproductie onderzochten met verschillende variëteiten en terroirs onder het regeringsmonopolie. Marcel Biron was ook een van de adviseurs die voor het regeringsmonopolie werkte en verschillende wijnregio's en wijnen in Turkije identificeerde (1937-1947).

De regering van de jaren 50 heeft Franse druivenrassen geïntroduceerd voor plantages in de Egeïsche en Thracische regio's (sémillon, clairette, sylvaner, gamay, cinsaut, pinot noir en cabernet sauvignon behoren tot de rassen die in die periode zijn geplant en onderzocht).

De daaropvolgende kwaliteitsvermindering begon met de niet-implementatie van deze "gecontroleerde wijnregio's"-regelgeving en met politieke veranderingen in de jaren '60. Particuliere producenten bleven gedurende deze periode op de markt, maar bleven relatief klein van omvang.

Tegen het einde van de jaren tachtig, toen de Turkse economie begon te integreren met andere wereldeconomieën en deregulering steeds vaker voorkwam, begon ook de toeristische sector zich te ontwikkelen, waardoor de wijnverkoop opnieuw aanzienlijk toenam. Dit was de aanzet voor de wijnmakerijen om te investeren in de nieuwste technologie, om hun wijnmakerijen te ontwikkelen, te beginnen met investeren in hun wijngaarden en om internationale en lokale druivenrassen te planten volgens internationale kwaliteitsnormen.

Gedurende het grootste deel van de 20e eeuw werd de Turkse wijnindustrie gedreven door een marketing- en verkoopbenadering onder leiding van de grote bedrijven Kavaklıdere en Doluca, samen met enkele andere die voornamelijk overnames waren van voormalige Griekse kolonisten. Pas in de jaren zestig begonnen de eerste boetiekwijnhuizen met een op kwaliteit gerichte wijncultuur, met hun eigen wijngaarden, beplant met internationale variëteiten die zouden worden verwerkt tot landgoedwijnen met 'rassenlabels'.

Turkse wijn is al lang onder invloed van dit tijdperk, met buitenlandse adviseurs die de wijnbouw- en wijnbereidingsactiviteiten leiden op basis van internationale variëteiten. Maar tegenwoordig richten steeds meer producenten zich op de Turkse rijkdom aan oude wijngaarden en inheemse druivensoorten. Toch worden de relatief weinige wijnproducenten in Turkije gehinderd door decennia van verwaarlozing, steeds zwaardere regelgeving en beperkingen, en een markt die wordt beperkt door een jaarlijkse wijnconsumptie per hoofd van de bevolking van minder dan een liter.

Desalniettemin heeft de sterke vraag naar krenten, rozijnen en melasse op basis van druiven geholpen om de meeste wijngaarden in goede staat te houden. Turkije heeft nog steeds het op vier na grootste wijngaardgebied ter wereld met diverse inheemse variëteiten.

De grootste wijnproducenten van Turkije zijn Kavaklıdere (17,5 miljoen liter in 2004) en Doluca (13 miljoen flessen in 2004); andere exporterende wijnproducenten zijn Sevilen en Vinkara.

Bespreking van de druiven

Er zijn circa 1100 verschillende druivensoorten in Turkije waarvan in totaal 34 soorten gebruikt worden voor de wijnbouw, 22 lokale en 12 buitenlandse. Volgens statistieken heeft Turkije het op drie na grootste aanbouwgebied voor druiven met 567.000 hectare (ca. het vijfvoudige van Bordeaux), en staat het 5de op de wereldranglijst van druivenproducenten met meer dan 4 miljoen ton per jaar.

Turkije heeft een geringe wijnconsumptie per hoofd van 0,78 liter. De alcoholconsumptie in Turkije bestaat voor 70% uit raki, een sterk alcoholische (40°) anijsdrank, 12% bier en hooguit 8% wijn. De laatste jaren wordt Turkse wijn steeds populairder waarbij vooral op kwaliteit gelet wordt. Nog steeds komt het grootste deel van de oogst (70%) als tafeldruiven op de markt. 20% van de druiven wordt verwerkt tot rozijnen: na Californië is Turkije de grootste rozijnenproducent ter wereld. Ongeveer 3% wordt gebruikt voor pekmez: druivenmost die tot siroop is ingedikt.

Ons thema is het ontdekken van de mediterrane regio, en precies daarom heb ik gekozen om vanavond geen wijnen van 'internationale' druiven op de proeftafel te zetten maar om te focussen op autochtone druiven, al zeker omwille van de lange geschiedenis en het toch onbekende ervan bij de meesten van ons. Ik beschrijf beknopt de 6 druivenrassen.

Boğazkere. Een unieke smaak die je zal herkennen bij de eerste slok. Boğazkere betekent "keelbrander", en verwijst naar de sterke tannines

met medium zuurgraad. Je zou dit kunnen vergelijken met de tannat die we terugvinden in Zuidwest-Frankrijk (Madiran). De variëteit wordt gekweekt en geoogst in geselecteerde wijngaarden, voornamelijk rondom Zuidoost-Anatolië (Diyarbakır), Oost-Anatolië (Malatya), Midden-Noord-Anatolië (Ankara, Uşak) en West-Anatolië (Manisa, Denizli). De druif geeft de voorkeur aan warme en droge klimaten, en relatief hoger gelegen gebieden.

De wijnen gemaakt van boğazkere zijn donker van kleur, krachtig met uitgesproken tannines en complexe smaakprofielen. De wijnen vragen om een degelijke opvoeding, wat gerust in nieuwe eikenvaten mag, en vinden hun evenwicht na voldoende rijping. In de neus krijg je zwart fruit (zwarte kersen, zwarte bessen, moerbei), kruiden (peper, kruidnagel, eucalyptus), vaak ook toetsen van tabak en leder, zwarte chocolade en zoethout. Dit zijn geen wijnen om te serveren bij delicate gerechten maar met een stevig vleesgerecht, kruidig, eventueel op de barbecue, krijg je wel een mooie match!

Öküzgözü. De rijzende ster van Anatolië. Het is een druivenvariëteit met opmerkelijk grote bessen. Vandaar de naam öküzgözü, hetgeen 'koeienoog' betekent. De variëteit wordt gekweekt en geoogst in geselecteerde wijngaarden, voornamelijk rondom Elazığ en Malatya (Oost-Anatolië) ten noorden van de Syrische grens. Öküzgözü is in deze regio door Armeniërs gedurende duizenden jaren gebruikt voor zowel wijn als voor tafeldruiven. De druiven hebben een donkere kleur en geven een droge rode wijn die tot wel 10 jaar na de oogst kan rijpen. De wijnen hebben een intens aroma van frambozen en kersen en zijn

gebalanceerd met lichte tannines.

Papazkarası. Letterlijk vertaald betekent dit 'zwarte druif van de priester', misschien omdat deze druif dicht bij veel oude kloosters groeide. Deze variëteit komt oorspronkelijk uit Oost-Thracië. Er wordt gesteld dat de druif oud-Griekse banden zou hebben en ooit breed was aangeplant in Zuidoost-Europa. Deze toch wel zeer kwalitatieve wijndruif vinden we nu nog terug in Marmara, Centraal-Anatolië en in Thracië nabij de Griekse grens.

Het is ook een goede tafeldruif. De bessen zijn groot en rond, hebben een blauwzwarte kleur en zijn dik van schil. Het is een laatrijpende druif met een lagere opbrengst. De druif heeft een relatief hoog suikergehalte en geeft wijnen met een iets hoger alcoholgehalte. De wijnen zijn eerder medium-bodied met wel een hoge aciditeit en duidelijke tannines.

Daarom wordt deze variëteit vaak geblend met onder andere cinsault, pinot noir of syrah. In de neus aroma's van violet en zwart fruit, toetsen van peper en kruiden. In het glas krijg je vaak fruitigheid en levendigheid.

Kalecik karası. Deze druif, die men omwille van zijn unieke geur en smaak vaak de pinot noir van Turkije blijkt te noemen, is al sinds de tijd van de Hettieten (1650-1200 v.Chr.) aanwezig in Turkije. Dit druivenras is vooral belangrijk in Centraal-Anatolië, en komt oorspronkelijk uit de omgeving van Ankara en Nevşehir (Cappadocië). Kalecik karası wordt beschouwd als een van de meest prominente druivensoorten ter wereld.

De karakteristieke eigenschappen van deze kwalitatieve druif zijn ronde pitten, een zwart-blauwe kleur en een dikke schil. De wijn is traditioneel donkerrood van kleur, vol en aromatisch. Het zijn vaak hoogwaardige en soepel drinkbare wijnen. De aroma's van kalecik karasi-wijnen zijn niet sterk, met evenwichtige tannines en een zachte afdronk. De Turkse natuurlijke mousserende wijn Yasasin wordt ook van deze druif gemaakt.

Karaoğlan is een van de Turkse druiven waarover weinig mensen praten en die nog minder mensen kennen. Dit is een druif in opkomst in Turkije. De druif groeit grotendeels in de Arapgir-regio in Malatya aan de oostkant van de Eufraatvallei. Het landschap is er ruig en bergachtig met een gemiddelde hoogte van 1200 meter. De druif zelf lijkt veel op öküzgözü uit het naburige Elazığ met zijn grote, blauwzwarte bessen. In tegenstelling tot öküzgözü heeft deze aromatische variëteit een dikkere schil wat resulteert in wijnen met meer tannines en body. Vaak krijgen we een eerder diepe paarse kleur, zwart fruit, wat cacao en koffie. In de mond toch wel duidelijk aanwezige frisse zuren.

Çalkarasi. De çalkarasi-druif wordt exclusief geteeld in het Çal-district van Denizli in de Egeïsche regio van Turkije. Als variëteit is hij zeer geschikt voor het produceren van roséwijnen van hoge kwaliteit vanwege krachtige fruitsmaken in balans met een goede zuurgraad, met een smaak van bessen, een zoetje en weinig kleur. De druiven worden verbouwd op een zanderige, niet echt vruchtbare bodem op een hoogte van 1200 meter en er heerst een mediterraan klimaat.

Bespreking van de geproefde wijnen

Vinkara Azili Boğazkere Grand Reserve 2017

Het wijndomein Vinkara Wines is gevestigd in het dorpje Kalecik, ongeveer een uur rijden ten noordoosten van Ankara. Het wijndomein werd in 2003 opgericht door Ardiç Gürsel en heeft vandaag ongeveer 55 ha wijngaarden. Ardiç studeerde zowel in Frankrijk als in Duitsland en zij vroeg zich af waarom er zo weinig wijn werd gemaakt en vooral ook zo weinig wijn van de lokale druiven.

De wijnmaker van dienst is de Siciliaan Ennio Gugliotta, bijgestaan door 2 wijnconsultants uit Piemonte, en hun focus is op het maken van wijnen van de autochtone druiven met respect voor de immense wijngeschiedenis. De helft van de wijngaarden is aangeplant met kalecik karası, en verder vooral öküzgözü, boğazkere en enkele witte variëteiten. Ze maken in totaal ongeveer 3.000.000 liter wijn.

Vinkara Azili Boğazkere Grand Reserve 2017 is gemaakt van de boğazkere-druif, werd 36 maanden opgevoed in 225 liter Franse bourgognevaten en vervolgens verder gerijpt, na het bottelen, in de keldergrotten. Het is een wijn die in een beperkte oplage van 5.000 flessen wordt gemaakt.

De wijngaarden bevinden zich in het verre westen van het Kızılırmak-bekken. Specifiek is Vinkara-perceel 30 gelegen op de zuidelijk gerichte heuvels met een helling van 10-12 graden en een hoogte van 680 meter boven zeeniveau. In dit gebied zijn de winters koud en de zomers droog,

met een temperatuurverschil van 15-20 °C tussen dag en nacht. Dit resulteert in een rijpingsperiode van de druiven van bijna 6 maanden.

Deze elegante wijn heeft een intense robijnrode kleur met granaatreflecties, alsook rijke tannines met evenwichtige en zachte sensaties. Naast gerookte, geroosterde amandel en rood fruit is de wijn rijk aan zoethout- en lederaroma's. Deze diep robijnrode wijn heeft krachtige tannines, een volle body en een uitstekende lange afdronk van chocolade en zwarte kersen.

Turasan Öküzgözü 2020

De familie Turasan maakt al sinds 3 generaties wijn, destijds door hun grootvader gewoon thuis. Vanaf de jaren 90 is de wijnmakerij gestart met haar groei met nieuwe investeringen en een toenemend toerisme in Cappadocië. Vandaag hebben ze meer dan 50 ha wijngaarden aangeplant, zowel met autochtone druiven als met internationale variëteiten als cabernet sauvignon, merlot, syrah, sauvignon blanc en chardonnay.

De familie Turasan is een van de eerste private wijndomeinen in de regio. Ze hebben ondergrondse wijnkelders, uitgehouwen in de zachte tufsteenrotsen van de regio. Deze kelders bieden een stabiele temperatuur en vochtigheid, ideaal voor het rijpen van wijn.

De Turasan Öküzgözü wordt gemaakt van de öküzgözü-druivensoort die in de Elazığ-regio in Oost-Anatolië wordt verbouwd. De wijn is licht robijnrood, in de neus rode bosvruchten, kersen en granaatappel. In de

mond is hij fruitig met een aangename kruidigheid en een zachte, licht minerale afdronk.

Paşaeli Papazkarası 2021

Paşaeli-wijnmakerij is een zogenaamde boutiqueproducent die begon met het produceren van eigen wijn in januari 2000. In 2000 richtte Seyit Karagözoğlu de Paşaeli-wijnmakerij op in het westen van Turkije, in de buurt van de stad İzmir. De naam van de wijnmakerij is afgeleid van de oude stad Paşaelis, wat Seyits toewijding weerspiegelt om moderne wijnmaaktechnieken te combineren met het rijke historische en culturele erfgoed van Turkije. Na 10 jaar hard werken brachten ze in januari 2010 hun eerste wijn op de markt.

Ze zijn gespecialiseerd in het maken van hoogwaardige wijnen in beperkte hoeveelheden. Hun focus ligt op het behouden van inheemse druivensoorten uit Anatolië en Thracië, met een sterke oriëntatie op export. Seyit heeft een passie voor inheemse druivensoorten. Ze maken daarnaast ook wijnen van de klassieke internationale rassen.

In hun filosofie begint alles bij het verbouwen van topkwaliteit druiven, de wijngaard eerst dus. Paşaeli-wijnen komen voort uit wijngaarden verspreid over verschillende regio's, van de zonnige Egeïsche kust tot de koele Anatolische plateaus. Paşaeli legt de nadruk op lage opbrengst en duurzame landbouwpraktijken. Ze passen organische en biodynamische principes toe om de impact op het milieu te minimaliseren en de gezondheid van de wijnstokken te waarborgen.

De wijn is gemaakt van de papazkarasi-druif. Eerst is er de fermentatie met wilde gist in roestvrijstalen tanks, daarna brengt de wijn zeven maanden door in Franse eiken vaten om tot slot nog minimaal drie maanden verder te rijpen in roestvrijstalen vaten.

De wijn heeft een rode kersenkleur. De neus heeft aroma's van zoete rode kers, cranberry en droge vijg. Peperachtig kruid in de mond, met intense rode kersensmaken, frisse zuren en duidelijk aanwezige tannines. De zuurtegraad is in balans met een lange afdronk.

Tomurcukbağ Trajan Kalecik Karası Rezerv 2016

Tomurcukbağ Trajan is een wijnmakerij die zich bevindt in Ankara. Dit wijndomein werd 50 jaar geleden opgericht en is gelegen in het 'thuisland' van de kalecik karası-druif, in zijn echte terroir. Deze bodems, die rijk zijn aan mineralen, bieden een biologische bodem waar de druivensoort dol op is en die wijn van zeer goede kwaliteit levert. De wijngaarden van Budbağ, gelegen in de Kızılırmak-vallei, zijn tien hectare groot. Alle wijnen van Trajan Kalecik Karası worden gemaakt van druiven die in Budbağ worden verbouwd.

Hun filosofie voor wijnbouw en wijnbereiding is vrij eenvoudig: ze streven naar de productie van natuurlijke wijnen die de unieke kenmerken van de regio, de bodem, het klimaat en elk seizoen weerspiegelen en de karakteristieke kenmerken van de kalecik karası-druif bevatten. Ze fermenteren hun wijnen volgens de "natuurlijke fermentatie"-methode zonder gebruik te maken van gist, enzymen, smaakstoffen, tannines en soortgelijke toevoegingen.

Deze kalecik karası is gemaakt door professor Sabit Ağaoğlu in Kalecik, die de druif voor uitsterven behoedde. Geproduceerd met natuurlijke gisten in de druivenschillen, gerijpt in stalen tanks.

Het resultaat is een licht robijnrode kleur. In de neus rijpe aardbeien, bosvruchten, kersen, pruimen, florale toetsen en zoete kruiden (kaneel, laurier). In de mond zacht, afgeronde tannines, levendige zuren en een mooie balans. De wijn wordt vaak omschreven als elegant en "bourgognesk" rood.

Diren Collection Karaoğlan 2020

Het wijndomein Diren werd in 1958 opgericht door Mustafa Vasfi Diren, die door velen als visionair wordt beschouwd en als ambassadeur voor de rijke wijncultuur en mogelijkheden van Turkije. Het wijndomein is gelegen in het noordelijk deel van Turkije (Anatolië-regio) en maakt hoofdzakelijk wijnen uit Tokat, een stad met een rijke geschiedenis.

In 1985 nam zijn zoon Ali Diren het roer over en hield zo de leiding van een van de oudere wijndomeinen in Turkije in familiale handen. Zij worden bijgestaan door de Franse wijnbouwer Jean-Luc Colin (die meerdere wijndomeinen in Turkije adviseert).

De wijn is gemaakt van de karaoğlan uit de regio Arapgir. In het glas donkerpaarse tinten, fruitige aroma's met moerbeï, bramen en pruimen, paarse bloemen, een vleugje vanille, roze peper, cacao en koffie. In de mond zijn de zuren en de tannines voelbaar aanwezig, waarbij de zuren de fruitimpressie bestendigen.

Paşaeli Wild Ferment Çalkarası 2020

Dit is een andere wijn van het wijndomein Paşaeli. Deze wijn is gemaakt van de çalkarası-druif. De druiven worden met de hand geplukt, gedeeltelijk ontsteeld en gekneusd. De wijn wordt uitsluitend gefermenteerd met inheemse gist.

De gedeeltelijk ontsteelde druiven worden gedeeltelijk als hele trossen gefermenteerd. Na fermentatie in roestvrijstalen tanks met huidcontact van 20 dagen, rijpt 10% van de wijn gedurende 6 maanden in Franse eikenhouten vaten, terwijl de rest in roestvrijstalen tanks rijpt.

Deze wijn heeft een lichte, levendige robijnrode kleur. In de neus vind je aroma's van frambozen, zwarte thee, tijm en wilde kruiden, met een vleugje zoete specerijen. In de mond is hij zeer sappig, met fris rood fruit, evenwichtige zuurgraad en aangename tannines die zorgen voor een zachte textuur. Het is een wijn die het best licht gekoeld wordt geserveerd.