



TURCHIA – UFFICIO CULTURA E INFORMAZIONI

Indirizzo: Piazza della Repubblica, 55-56 - 00185 ROMA

Tel. 06 4871190 - 06 4871393 - Fax 06 4882425 - E-mail: turchia@turchia.it - Web: www.turchia.it

I VINI DELLA TURCHIA

Alla BIT 2012 la Turchia, in collaborazione con Wines of Turkey, ha presentato alcune etichette con un programma di degustazione accompagnata

Visto il grande successo dell'iniziativa, che ha richiamato stampa e pubblico presso lo stand della Turchia, vengono di seguito forniti alcuni elementi utili sulla storia del vino nella Penisola Anatolica e sull'attuale produzione. Per ulteriori approfondimenti si consiglia di visitare il sito www.winesofturkey.org (anche su Facebook, Twitter e Vimeo).

LA STORIA DEL VINO IN ANATOLIA

Secondo gli archeo-botanici, la vite fu scoperta per la prima volta nell'Anatolia Orientale durante il Periodo Neolitico. La Vitis Vinifera cresce comunque in un territorio molto vasto, un'area di circa 6.000 km tra il Medio Oriente ed il Portogallo e 1.300 km tra la Crimea e l'Africa Occidentale. La Turchia si trova tra il 30° ed il 50° parallelo ed è quindi il vero cuore del Grande Terroir.

Le prime tracce di coltivazione della vite e di produzione del vino in Anatolia risalgono a 7.000 anni fa. Il vino aveva un ruolo indispensabile nella vita sociale delle più antiche civiltà anatoliche, gli Hatti e gli Ittiti. Era la principale offerta agli dei durante i rituali a cui partecipavano la famiglia reale e gli alti dignitari. Le disposizioni per proteggere la viticoltura nella legge Ittita e l'abitudine di celebrare ogni vendemmia con una festa evidenziano quanto il vino fosse importante nell'antichità sia per l'economia che per le pratiche culturali.

Per i Frigi, che vissero in Anatolia dopo gli Ittiti, il vino era una parte essenziale della vita quotidiana ed un importante elemento della dieta insieme all'olio d'oliva, al pesce e al pane. I Frigi introdussero il vino presso i coloni Greci che si erano stabiliti sulla costa occidentale della Penisola Anatolica e nel VI secolo a.C. il vino era già stato esportato in Francia e in Italia dai centri di produzione di Tabae (Tavas, vicino all'odierna Pamukkale) e Klazomenai (vicino Urla) nella Regione Egea meridionale e di Ainos (Enez) nella parte settentrionale. Knidos (l'attuale Datça), sulla costa mediterranea sud-occidentale, e l'isola di Rodi erano altri due centri importanti per il mercato del vino. Una di queste prime uve anatoliche, il Misket, divenne nota con il nome di Moscato in Europa. Un'altra varietà di Smirne (l'attuale Izmir) fu usata nella produzione del famoso vino di Pramnios, che viene citato nell'Iliade di Omero.

Per quanto riguarda il Periodo Ellenistico, possiamo ricordare alcune famose citazioni. Su Izmir "*Pramnios, prodotto nell'area di Izmir, era un vino secco e corposo con un alto tasso di tannino e di alcol*" (Omero); su Gallipoli "*La colonia fenicia di Lampsakos (Lapseki) era conosciuta per i suoi vini*" (Strabone); sull'Anatolia Centrale "*Lo Scybelites prodotto in Galazia mantiene sempre la sua freschezza così come il vino Halyntium della Sicilia*" (Gaio Plinio Secondo).

Più tardi ancora, le popolazioni turche giunsero in Anatolia dall'Asia Centrale e anche loro bevevano il vino. La produzione del vino continuò anche dopo l'arrivo dell'Islam e un giusto equilibrio si sviluppò tra i residenti Cristiani e quelli Musulmani : i Cristiani producevano il vino in gran parte; entrambi lo consumavano. Durante il lungo periodo dell'Impero Ottomano (1299-1923), la produzione ed il commercio del vino venivano gestiti esclusivamente dalle minoranze non Musulmane (Greci, Armeni, Siriani e altri). Quelle che al giorno d'oggi chiameremmo enoteche, situate normalmente nei quartieri Cristiani, erano comunque frequentate abitualmente anche dai Musulmani.

Durante l'Impero Ottomano, la generale atmosfera di tolleranza fu interrotta di tanto in tanto da divieti ufficiali nell'uso e nella vendita di alcolici. Le enoteche erano costrette a chiudere e pesanti sanzioni, in qualche caso anche la pena di morte, erano applicate per coloro che non obbedivano alle nuove regole. I divieti erano sempre di breve durata, ogni volta venivano in un primo momento allentati e poi definitivamente rimossi. Questo regolare capovolgimento della politica aveva una chiara ragione economica: le tasse ricavate con la vendita del vino erano una risorsa importante per le entrate del tesoro Ottomano, quindi ogni divieto di vendere alcolici a lungo termine era in contraddizione con l'interesse dello Stato. Anche durante i periodi di proibizione le vigne non venivano sradicate: la produzione dell'uva era semplicemente deviata verso altri tipi di consumo. Una scorta pronta di uva permetteva alla produzione di vino di recuperare velocemente dopo ogni interruzione.

Durante la seconda metà del XIX secolo, la produzione di vino raggiunse livelli record e i divieti sugli alcolici cessarono, in una atmosfera di tolleranza e libertà giunta con il movimento di modernizzazione Ottomano. Nello stesso momento le vigne europee erano devastate da un'epidemia di fillossera, riducendo così drasticamente la produzione del vino. Per andare incontro al conseguente aumento di domanda da parte dell'Europa, le esportazioni di vino dell'Impero Ottomano incrementarono notevolmente raggiungendo i 340 milioni di litri nel 1904.

Ci fu una considerevole produzione di vino prima della Prima Guerra Mondiale e della Guerra di Indipendenza della Turchia. Ma le guerre toccarono negativamente la produzione, specialmente in Tracia e nelle Regioni Egee.

La produzione delle bevande alcoliche passò sotto controllo del monopolio governativo nel 1927, con l'eccezione del vino per il quale continuava ad essere permessa la produzione privata e lo sviluppo delle vigne. Questo fu esplicitamente fatto per sviluppare e proteggere la produzione del vino. L'unica restrizione, che in termini attuali potrebbe essere definita "denominazione di origine regionale controllata", era che i permessi per la produzione del vino venivano concessi solo nelle regioni dove veniva prodotta l'uva stessa. Nel 1928 il governo cominciò a sostenere i produttori di vino tramite la diffusione delle conoscenze tecniche e un supporto di tipo semi-finanziario. Vi era inoltre l'esenzione delle tasse d'esportazione e un supporto sul costo/kg.

Emile Bouffart fu uno dei primi pionieristici consulenti che esaminò i vini e le regioni vinicole della Turchia, segnalando le aree dove era necessario lo sviluppo delle aziende vinicole.

Nel 1946 in tutta la Turchia c'erano 28 aziende vinicole di piccola dimensione, che sotto il controllo del Monopolio Governativo esploravano le potenziali qualità della produzione di vino con differenti varietà e terreni. Anche Marcel Biron fu uno dei consulenti e lavorò per il Monopolio Governativo identificando le differenti regioni vinicole e i vini della Turchia (1937-1947).

Negli anni Cinquanta, il governo cominciò a provare varietà di uva francese in Tracia e nelle Regioni Egee. Semillon, Clairette, Sylvaner, Gamay, Cinsaut, Pinot Noir e Cabernet Sauvignon sono alcune delle varietà di uva testate in quegli anni.

Il seguente calo della qualità cominciò con la non applicazione della regola "denominazione di origine regionale controllata" e con i cambiamenti politici degli anni Sessanta. I produttori privati restarono nel mercato durante tutto questo periodo, ma rimasero di piccola dimensione.

Alla fine degli anni Ottanta, non appena l'economia turca cominciò ad integrarsi con le altre economie internazionali e la deregolamentazione si fece più incisiva, il settore turistico cominciò a svilupparsi dando una sostanziale spinta alla vendita del vino. Questo fece sì che le aziende vinicole cominciarono ad investire in moderne tecnologie e macchinari, a sviluppare le loro strutture, ad investire nelle vigne e a piantare varietà di uva locale ed estera per raggiungere gli standard di qualità internazionali.

L'ATTUALE PRODUZIONE

La produzione di vino in Turchia è di circa 75 milioni di litri all'anno. L'esportazione del vino costituisce il 2,62% del totale della produzione ovvero 3.64 milioni di litri per un valore di 7.800.000 \$ (Dollari USA).

La Turchia si posiziona al 6° posto nella produzione di uva con 3.850.000 tonnellate prodotte annualmente e al 6° posto per la superficie agricola destinata a tale produzione, ovvero circa 486.000 ettari, dopo l'Italia, la Cina, gli USA, la Francia e la Spagna.

In Turchia solo il 2% della produzione totale di uva è destinata alla produzione del vino e questo si spiega con l'ingente quantità di uva passa prodotta (1° Paese al mondo) e da tavola.

La Turchia ha più di 1200-1500 varietà di uva di cui 600-800 geneticamente differenti. Tra queste ci sono 30 varietà di uva da vino decisamente notevoli. Di seguito si elencano le varietà di uve autoctone o internazionali che sono più diffuse nel territorio : Adakarası, Alicante Bouchet, Boğazkere, Bornova Misketi, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignan, Chardonnay, Cinsault, Çalkarası, Çavuş, Dimrit, Emir, Gamay, Grenache, Kalecik Karası, Karalahna, Kuntra, Malbec, Merlot, Narince, Öküzgözü, Papazkarası, Petit Verdot, Pinot Noir, Riesling, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Semillon, Shiraz, Sultaniye, Tempranillo, Vasilaki, Viognier.



I luoghi di produzione e le varietà d'uva coltivate :

ADAPAZARI: Sauvignon Blanc.

ANKARA: Boğazkere, Kalecik Karası, Öküzgözü.

AVŞA: Adakarası, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Shiraz.

BOZCAADA: Cabernet Sauvignon, Çavuş, Karalahna, Kuntra, Merlot, Vasilaki.

CANAKKALE: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grenache, Merlot, Sauvignon Blanc, Shiraz, Cabernet Franc.

DENİZLİ: Boğazkere, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Çalkarası, Dimrit, Kalecik Karası, Merlot, Narince, Öküzgözü, Petit Verdot, Pinot Noir, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Shiraz, Sultaniye.

DIYARBAKIR: Boğazkere.

EDİRNE: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz.

ELAZIĞ: Boğazkere, Öküzgözü.

ELMALI: Boğazkere, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Kalecik Karası, Malbec, Merlot, Öküzgözü, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Shiraz.

İZMİR: Alicante Bouchet, Bornova Misketi, Cabernet Sauvignon, Carignan, Chardonnay, Grenache, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Shiraz, Viognier.

KAYSERİ: Chardonnay.

KIRKLARELI: Merlot, Papazkarası.

MALATYA: Öküzgözü.

MANİSA: Alicante Bouchet, Bornova Misketi, Carignan, Chardonnay, Grenache, Kalecik Karası, Merlot, Öküzgözü, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Shiraz, Malbec, Tempranillo.

NEVŞEHİR: Chardonnay, Dimrit, Emir, Kalecik Karası, Narince, Öküzgözü, Sauvignon Blanc, Malbec, Tempranillo.

TEKİRDAĞ: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Gamay, Kalecik Karası, Merlot, Papazkarası, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Shiraz, Viognier.

TOKAT: Narince.

UŞAK: Boğazkere, Kalecik Karası, Öküzgözü, Shiraz.

LE CARATTERISTICHE DI CINQUE IMPORTANTI VINI TURCHI

EMIR (Pronuncia : Eh-mere)

ORIGINI : Anatolia Centro Meridionale (Nevşehir / Cappadocia). L'uva Emir è un'uva bianca nativa della Cappadocia e molti vitigni si trovano nella Provincia di Nevşehir. Il suo nome ha origine (Emir = Sovrano, Signore) dal fatto che era un vino Abbastanza noto sulle tavole dei signori locali. Era usato fin dall'epoca Romana per creare vini freschi, dissertanti. L'uva Emir produce vini di colore giallo paglierino con riflessi verdi; intenso il bouquet, di mela verde e di minerali. Al palato rende i vini vivaci, freschi. I vini sono : di corpo medio leggero, di colore giallo tenue, con alta acidità e delicati. L'uva Emir è usata nella produzione di vino frizzante e liscio. Non si abbina con il legno di quercia e generalmente è da consumarsi in 1-2 anni, non malo-lattico.

ACINO : L'uva Emir ha acini leggermente ovali, giallo-verdi, di media dimensione, su grappoli conici di media dimensione. Maturazione: metà stagione.

AROMA : Mela (verde/gialla), ananas, kiwi, limone, arancia rossa, rosa bianca.

ABBINAMENTI CIBO & VINO : Salmone e altro pesce grasso, frutti di mare, asparagi, pollo con salse di pomodoro, pasta con salse bianche cremose, insalate senza aceto, sushi.

NARINCE (Pronuncia: Nah-rin-djeh)

ORIGINI : Anatolia Centro Meridionale (Tokat). Narince significa "delicato" in Turco. Coltivata principalmente nel territorio di Tokat e lungo il fiume Yeşilirmak. Vini secchi e semi-secchi possono essere prodotti con l'uva Narince. Ha un colore giallo-verde ed un sofisticato sapore fruttato. Dal momento che il livello acido è alto, il vino sviluppa un ricco bouquet con l'invecchiamento. L'uva Narince produce vini di colore giallo paglierino con note floreali, con un bouquet di frutta gialla e agrumi. Al palato produce vini rotondi, di corpo da medio a pieno, bilanciati da una buona acidità. È di solito trattato con legno di quercia.

ACINO : L'uva Narince ha acini larghi, ovali, giallastro-verdi, con sfumature di color bronzo, con grandi grappoli conici, con una o due orecchie. Maturazione: la vendemmia dell'uva Narince si effettua nella seconda metà di settembre.

AROMA : Arancia, pompelmo, lime, ananas bianco, cotogna, fiori, frangipani, acacia, fiori di alberi da frutto, basilico, mela verde matura, noce.

ABBINAMENTI CIBO & VINO : Pesce grasso grigliato, pollo speziato, insalata di melanzane, piatti con cipolla, antipasti.

KALECIK KARASI (Pronuncia: Kah-le-djic-car-ah-ser)

ORIGINI : Anatolia Centro Settentrionale (Ankara/Kalecik). Kalecik Karasi significa il "nero dal piccolo castello". Kalecik è una piccola cittadina (65 km a nord-est di Ankara) nell'Anatolia Centrale con il suo castello. La varietà Kalecik Karasi è coltivata principalmente nella valle del fiume Kizilirmak. L'uva Kalecik Karasi produce un vino di colore "rosa rossa essicata", con un bouquet di dolci allo zucchero / dolcetti bolliti, abbastanza tipica di questa varietà. I migliori esempi hanno un bouquet vibrante, fruttato, di frutti rossi. Al palato, il vino è di corpo medio, basso di tannino; fresco e vivace, con una frizzante acidità. Nei climi più caldi, l'alcol può raggiungere livelli alti, rendendo il vino pesante.

ACINO : L'uva Kalecik Karasi ha acini di colore blu-nero, di media dimensione, rotondi con bucce spesse. Ha grappoli di media dimensione, conici, compatti. Maturazione: si vendemmia intorno alla seconda metà di settembre.

AROMA : Bacche rosse, ciliegia, fragola, lampone, zucchero filato, pirazina, selvaggina o stalla.

ABBINAMENTI CIBO & VINO : Pizza, carne con salsa di pomodoro, cotoletta grigliata, pasta con salsa di pomodoro.

OKUZGOZU (Pronuncia: Oh-cooz-goe-zue)

ORIGINI : Anatolia Centro Orientale (Elaziğ). Nativa dell'Anatolia Orientale, Okuzgozu prende il nome dal fatto che ha acini larghi e neri, che ricordano un occhio di bue. Al palato è di corpo medio, produce vini rotondi, fruttati, con un po' di tannino ed un'acidità piuttosto vivace. Il livello alcolico è normalmente tra il 12,5% e il 13,5%. Okuzgozu è un vino alto in acidità, da medio a basso in contenuto alcolico e il suo corpo medio offre un delicato bouquet. Ha aromi di frutta e fiori, rende i vini leggeri e facili da bere. Grazie alla sua acidità, può invecchiare bene. L'uva Okuzgozu è di solito mescolata con la varietà Boğazkere.

ACINO : Okuzgozu ha acini larghi, rotondi, neri e polposi, con molti semi. Maturazione: l'uva ha un lungo ciclo vegetativo e matura la seconda metà di settembre.

AROMA : Lampone, amarena, menta, cioccolato, eucalipto, ciliegia aspra, melograno, prugna matura, marmellata di ciliegia, chiodo di garofano e cardamomo.

ABBINAMENTI CIBO & VINO : Cibi in casseruola, kebab, cibi affumicati, melanzane, Hünkar begendi (significa "il sultano lo ha amato" alla domanda della ricetta), carni rosse alla griglia.

BOGAZKERE (Pronuncia: Bow-aahz-keh-reh)

ORIGINI : Anatolia del Sud Est (Diyarbakir). Boğazkere significa "fuoco alla gola". L'uva Boğazkere ha una densità molto alta di tannino con acidità media. I vini prodotti da quest'uva sono di colore scuro, di corpo pieno, denso di tannino, con il risalto di un aroma complesso. I vini prodotti con uva Boğazkere trovano un equilibrio quando invecchiano.

ACINO : Acini di colore blu scuro / nero, di piccola e media dimensione, con bucce spesse.

AROMA : Amarena, lampone, mora, mora selvatica, pepe, chiodi di garofano, eucalipto, tabacco, cuoio, bosco di pini, cioccolato nero, liquirizia.

ABBINAMENTI CIBO & VINO : Spezie, piatti con sugo di carne, kebab e barbecue, tandir (carne d'agnello arrostita lentamente), formaggi molto saporiti.