

# TÜRKISCHE WEINE

**A**ls mein Bruder, seines Zeichens - wie die ganze Familie - ein Weingeniesser, zum ersten Mal in die Türkei kam, bekam er vom Reiseleiter die Auskunft: "Türkischen Wein kann man nicht trinken, das ist Fusel, halten Sie sich lieber an Bier und Raki". Nunja; nichts gegen Raki, das türkische Nationalgetränk mit dem Anisaroma ist schon was feines - aber zum Essen? Und ein kaltes Efes vom Fach ist auch nicht zu verachten, besonders das dunkle "Efes Dark" ist ein Genuss. Aber zu einem feinen Essen gehört ein Wein. Was man in den Hotels bekommt, wird sicher keinen Qualitätsstandards standhalten, besonders nicht, wenn man wie ich zwischen Rheinhessen und dem Rheingau aufgewachsen ist und wirklich kleine Schätzchen schon für 5-6 Eur bekommt. Das kann man, vorausgesetzt man kauft die

Teurer ist der Wein hier in der Türkei schon, schliesslich werden gerade mal 0,8 l pro Kopf und Jahr getrunken (im Gegensatz zu 50-60 l pro Kopf in Deutschland) und obwohl die Türkei einige der grössten Weinanbauflächen der Welt besitzt, werden nur ca. zwei Prozent der geernteten Weintrauben für den Weinbau verwendet. Der Rest wird als Tafeltraube vermarktet.

Populärstes alkoholisches Getränk bei Türken ist der Raki (70 % der verkauften Alkoholla) gefolgt von Bier (12 %) und Wein (8 %). Wein galt früher als der Stoff der "armen Säufer", aber in den letzten Jahren ist Wein sehr in Mode gekommen und wird von der türkischen Schickeria getrunken.

Aufgrund der Erfolge der letzten zehn Jahre, der auch durch den wachsenden Tourismus zustande kommt, werden neue Weingüter und Anbauflächen angelegt.

## Weinbaugebiete

Die wichtigsten Weinbaugebiete liegen in der Ägäisregion an der Ägäisküste. In diesen Gebieten, die mehr Feuchtigkeit aufweisen als das trockene Landesinnere, werden knapp zwei Drittel der Weine produziert. 34 Rebsorten sind für den Weinbau im Einsatz, 22 lokale sowie 12 internationale.

Marmaris und Thrakien  
In den Gegenden um Tekirdağ, Canakkale, Edirne, Kırklareli und Bilecik entstehen 40% der türkischen Weine. Die roten Rebsorten: Papazkarası, Adakarası, Karaseker, Gamay, Pinot Noir und Cinsault. Als weiße Reb-

sorten werden eingesetzt: Semillon, Yapıncak, Beylerce, Clairette, Misket und Riesling.

Ägäische Küste Anatoliens: 20% der türkischen Weinproduktion in den Regionen um İzmir, Manisa und Denizli. Als rote Rebsorten werden Calkarasi, Grenache, und Carignan sowie in zunehmendem Maße Merlot und Cabernet Sauvignon eingesetzt.

Imbros (Insel): Am Schwarzen Meer, das als Urheimat der Weinreben gilt, liegen kleinere Anbaugelände in der Nähe von Çorum, Tokat, Kastamonu und Samsun. Hier werden vorwiegend die Rebsorten Dimrit, Sergikarasi (rot) und Narine (weiß) eingesetzt.



In Zentralanatolien herrscht ein kontinentales Klima mit harten Wintern und heißen Sommern vor.

Hier baut man die Rebsorten Kalecik Karası, Papazkarası, Dimrit, Bogazkere und Öküzgözü (alles rote Sorten) sowie die weißen Sorten Emir, Narince und Hasandede an. Die Gebiete liegen bei Ankara,

Kırıkkale, Kırşehir und Niğde.

In Ostanatolien wird Weinbau rund um Elazığ sowie in den südostanatolischen Provinzen Gaziantep, Mardin, Şanlıurfa und Diyarbakır betrieben. Hauptsächlich werden die Rebsorten Öküzgözü, Bogazkere, Horozkarası (alles rot) sowie Narince, Dokulgen und Kabarcık eingesetzt.

## Kellereien und Winzer

Die Weinbauszene wird von einigen wenigen Großkellereien bestimmt. Der Qualitätssprung der letzten Jahren wurde gerade dort initiiert.

Durch den Erfolg dieser Gü-

ter entstehen zur Zeit kleine Weingüter nach dem Vorbild der französischen Betriebe (Châteaux). Die meisten der ca. 100 türkischen Weinbaubetriebe sind sehr klein und exportieren nicht. Da die Weinberge verstreut über das ganze Land liegen und die



Großkellereien einen enormen Bedarf an Traubenmaterial haben, muss das Traubengut oftmals einige hundert Kilometer in Kühltransporten vom Weinberg zu den Kellereien gefahren werden.

Die größten Weinbaubetriebe sind:

## Kavaklıdere:

Kellerei in Ankara, Produktion ca. 17 Millionen Flaschen/Jahr. Der Exportanteil beträgt 20 %. Der Rest verbleibt im Land, zur Deckung vor allem des Tourismusbedarfs. Kavaklıdere heißt übersetzt Pappelbach.

Diese Weine - der rote YAKUT, der weisse ÇANKAYA und der Rosé LAL sind durchweg recht gut. Der Preis liegt momentan im Supermarkt bei etwa 8 -9 Euro pro Flasche

## Doluca:

Die Jahresproduktion beläuft sich auf 13 Millionen Flaschen (2004) Doluca (leicht, einfach), Villa Doluca (je nach Jahrgang durchschnittlich bis gut) und Doluca Antik (voll, gut zu trinken) werden sehr häufig als Wein in den Restaurants angeboten.

## Pamukkale:

Sowohl die Sinterterasse Pamukkale als auch das Weingut aus Güney haben als Namensgeber die Baumwolle (heißt auf türkisch Pamuk; Pamukkale heißt übersetzt Baumwollburg)). Die Jahresproduktion beläuft sich auf 2,5 Millionen Flaschen.

Weitere wichtige Marken sind SEVILEN und MELEN. Natürlich gibt es noch unzählige weitere Marken, aber gerade in den Urlaubsgebieten sind die Möglichkeiten, diese zu kaufen, naturgemäss eingeschränkt.

Wir haben vor Jahren einen Rose eines kleinen Weinbauern aus Kappadokien am Dimçay serviert bekommen, in einer verstaubten Flasche und einem fürchterlich geschmacklosen Etikett... und doch war es der beste Rosé, den ich in der Türkei getrunken habe. Leider war der Hersteller nicht ausfindig zu machen.

Ein Preistipp (als "Terrassenwein" - kann ohne Scham auch mal als Schorle oder Bowle erhalten, ist sehr leicht und trocken) ist der TELLIBAG. Er ist im Supermarkt schon für 2,50 - 3 Eur zu bekommen. Wunder sollte man allerdings nicht erwarten. Für wirklich gute Weine muss man schon - im Supermarkt - 15 Eur aufwärts hinlegen.

Einen Tipp ist hier die Metro in Alanya wert: dort gibt es nicht nur kompetente Weinverkäufer, sondern auch eine - für türkische Provinzverhältnisse - eine riesige Auswahl. Oft stehen auch einige Weine zum Probieren offen.

Ach ja: Finger weg von türkischem Sekt. Das ist eine süsse Plörre und unglaublich teuer.

Auf jeden Fall gibt es genügend Möglichkeiten, auch in der Türkei einen guten Wein zu genießen - auch wenn der Reiseleiter meint, dem wäre nicht so...

Martina Yaman

