



## **Weine aus der Türkei - Neu entdeckt**

### **Die Geschichte des Weinbaus auf dem Gebiet der heutigen Türkei**

Die Sintflut ist soeben zu Ende gegangen. Mit den überlebenden Menschen hat Gott gerade einen neuen Bund geschlossen und Noah legt seinen ersten Weinberg an. Bibelforschungen datieren diese Ereignisse um das Jahr 2300 v. Chr. Danach war Noah der erste historisch erwähnte Weinbauer, der seinen Wein im Gebiet des Gebirges Ararat in Ostanatolien anbaute.

Aber auf dem Gebiet der heutigen Türkei fand Weinanbau wohl schon lange vorher statt. Die ersten Spuren von Weinanbau lassen sich im Osten Anatoliens lassen sich 7.000 Jahre zurückverfolgen. Archäologische Überlieferungen aus der Zeit der Hattier und später der Hethiter, die weite Teile Kleinasiens besiedelt hatten, belegen, dass Wein dort auch eine große Rolle im sozialen Leben gespielt hat, z. B. als bevorzugtes Trinkopfer bei Ritualen.

Danach waren es die Phryger, die nach den Hethitern weite Teile Anatoliens besiedelten und auch den griechischen Kolonien im Westen Anatoliens den Wein bekannt machten. So ist belegt, dass die Hethiter schon Wein der Rebsorte Kalecik Karası anbauten. Später waren es die Byzantiner bzw. das Oströmische Reich, die für ihren recht guten Wein bekannt waren, der auch als begehrtes Handelsgut mit den benachbarten Völkern diente. Diese Periode hielt recht lange an. Eigentlich bis in die Zeit um ca. 1.000 n. Chr. Mit der allmählichen Eroberung der byzantinischen Territorien durch insbesondere türkische Invasoren kam der Weinbau immer mehr zum Erliegen. Mit der Eroberung Konstantinopels 1453 durch die Türken wurde der letzte Rest des Weinbaus für fast 400 Jahre nahezu zum Stillstand gebracht. Keine gute Zeit für Weinbau und Weinwirtschaft, die in eine tiefe Krise verfielen. Rebbau wurde fast nur noch für Tafeltrauben und Rosinenproduktion oder zur Essigherstellung betrieben. Der Weinbau war im Prinzip nur nicht-Muslimen (meistens Armenier, Christen und Juden) vorbehalten. Es gab immer wieder Perioden der Prohibition. Trotz alledem hielt sich aber noch ein Minimum an Weinkultur, so soll es 1637 in Istanbul immerhin 160 Tavernen und 6000 kleine Geschäfte gegeben haben, die Wein verkauften – und natürlich auch von Muslimen besucht wurden.

Ende des 19. Jh. war die Menge der einheimischen Weintrinker recht gering, die produzierte Weinmenge jedoch beachtlich. So wurden 1904 3,2 Millionen hl exportiert - überwiegend nach England und ins noch Reblaus geschädigte Westeuropa.

Den nächsten Niedergang erlebte der türkische Weinbau während des 1. Weltkrieges und im türkisch-griechischen Krieg in den 20er Jahren danach. Die nichtislamische Bevölkerung Thrakiens und der Ägäisküste verließ das Land. Die nachfolgenden Weinflächenbesitzer setzten auf Tafeltraubenproduktion.

Erst die neue Republik machte es sich zur Aufgabe den Weinbau wieder zu beleben. Atatürk selbst galt als Weinliebhaber und förderte die Gründung privater Weingüter. 1927 wurde ein staatliches Weinindustriemonopol installiert und brachte die Weinbauflächen zur erneuten Expansion. Ab 1928 begann der Staat mit der Unterstützung der Produzenten mit technischem Knowhow und einer teilweisen finanziellen Unterstützung.

Für die Hebung von Qualität und Quantität bei gleichzeitig niedrigen Preisen wurden große Anstrengungen unternommen. Der junge Staat wollte mit Billigstpreisen neue Kunden gewinnen.

In der jüngeren Geschichte erlebte der Weinbau noch einmal einen herben Rückschlag. Zwischen 1960 und 1980 waren der Rebschädling Phylloxera und die Landflucht der Grund für viele nicht bewirtschaftete Flächen. Ab den 80er Jahren nahm der Weinbau erneut einen Aufschwung. Die türkische Wirtschaft wurde zunehmend in den internationalen Handel integriert und der Tourismus nahm beträchtlich zu. Dies führte natürlich auch zu einem

Aufschwung der türkischen Weinwirtschaft. Die Menge und die Qualität des türkischen Weines nehmen nunmehr ständig zu.

Die meisten Weinbauern verkaufen ihre Trauben zu extrem niedrigen Preisen an Weinhändler. Nur wenige kelteren ihren eigenen Wein selbst. Zwei Betriebstypen kennzeichnen daher die Weinwirtschaft: staatliche Betriebe (die Atatürk Farm Administration) und private Betriebe. Staatsbetriebe haben den Vorteil, dass sie mit modernsten Produktionstechniken und ausgebildeten Personal arbeiten können, was viele private Betriebe nicht leisten können. Das Angebot der Weinwirtschaft reicht von trockenen bis süßen und auch aufgespritzten Produkten. Um einer ausufernden Sortenvielfalt vorzubeugen, entstand eine „offizielle Sortenliste“ für jedes Weinbaugebiet.



Heute ist die Einstellung der Türken zum Weinbau eher ambivalent. Im säkularen Staat ist Alkohol zwar erlaubt, doch die religiös konservative AKP-Regierung macht es den Weinbauern nicht leicht. Es entsteht der Eindruck, dass hier ein schleicher Kampf gegen den Alkohol geführt wird. Den Winzern weht ein rauer Wind entgegen, sowohl aus der Regierung aus auch aus den Teilen der strenger religiös orientierten muslimischen Bevölkerung. Andererseits ist der Wein auch ein Wirtschaftsgut mit zunehmend wachsender Bedeutung. Ein spannender Kampf, dessen Ausgang wir als Weinliebhaber mit großem Interesse verfolgen.

## **Fakten und Zahlen über den heutigen türkischen Weinanbau**

Die Türkei hat nach Spanien, Frankreich und Italien die viertgrößte Rebfläche und ist der 6-größte Traubenproduzent mit einer Anbaufläche von 505.000 ha. Doch nur 2 % werden zu Wein angebaut. Dies sind ca. 750.000 hl. Davon gehen ca. 4 % in den Export (27.000 hl). Deutschland hat hiervon einen Anteil von 7.000 hl (2010).

Der Pro-Kopf-Verbrauch beträgt in der Türkei ca. 1 l Wein. pro Jahr.

## **Die Weinbauregionen**

Auffällig für dieses Weinland sind die beträchtlichen klimatischen Unterschiede in den Anbaugebieten sowie die Vielzahl an autochthonen Rebsorten, die als Grundlage für eigenständige Weine eine tragende Rolle in der türkischen Weinwirtschaft spielen.

**Thrakien und Marmaragebiet:** Das Hinterland von Istanbul ist ziemlich stark europäisch; die Region teilt das warme Küstenklima ihrer Nachbarn Bulgarien und Griechenland, heiße Sommer und milde Winter, also maritime klimatische Bedingungen. Zwischen 400 und 1000 mm Niederschlag kommen hernieder. Die langjährige Durchschnittstemperatur beträgt zwischen 12 und 16°C. Kalk- und Lehmböden bis hin zu rissigen Tonböden prägen die Region. Hier entstehen 14% der türkischen Weinproduktion von europäischen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling sowie der lokalen Sorten Yapincak und Papazkarasi. Die Marmara Region ist die Heimat und einziger Standort der Rebsorte Adakarasi.

**Ägäis und West-Anatolien:** Diese Gegend mit mildem, mediterranem Klima trägt mit etwa 53% zur türkischen Weinproduktion mit ertragreichen Rebflächen aus tiefen Lagen bei. Heiße Sommer und milde Winter, höhere gelegene Rebflächen zwischen 400 und 1000 m mit einer Niederschlagsmenge von 55 mm pro Jahr, 16 bis 20°C in Küstenregionen und 12 bis 33°C im Inland sind normale Verhältnisse, können aber auch variieren von 40°C im Sommer und -10°C im Winter. Bei den Böden handelt es sich um rissige Tonböden bis kalkreichen Kalkböden. Kultiviert werden an der Küste die Sorten Sémillon, Grenache und Carignan. In beiden Regionen sind Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet

Sauvignon und Merlot beliebt. Zu den lokalen Sorten gehören Boğazkere, Bornova Misketi, Dimrit, Kalecik Karası, Öküzgözü und Sultaniye.



**Zentral-Anatolien:** Hier entstehen rund 12% der türkischen Weinproduktion. Anatolien hat das strengste Klima. Reben müssen in Höhen bis zu 1250 m oft schwere Winter mit Temperaturen bis  $-25^{\circ}\text{C}$  überstehen. Die Sommertemperaturen sind dagegen im Durchschnitt sehr hoch, und die mittlere Sonnenscheindauer beträgt bis zu 12 Stunden am Tag. Hier wachsen vor allem einheimische Sorten. Die bekannteste Sorte der Region ist Kalecik Karası. Unter den weißen Sorten findet sich in der Provinz Ankara die Sorte Emir, im Raum Nevşehir Narince, bei den roten Sorten Papazkarasi, Dimrit und Öküzgözü.

**Nord-Anatolien:** Die klimatischen Bedingungen setzen dem Weinbau hier enge Grenzen. Heiße, trockene Sommer und kalte Winter mit einem kontinentalen Klimacharakter. Die in den Provinzen Tokat, Corum und Amasya übliche Narince-Rebe ist ertragreich und bildet die Basis für Weißwein Cuvées, begründet auf Temperaturen zwischen  $12$  und  $16^{\circ}\text{C}$  im Durchschnitt, in der Provinz Elazığ sind die Winter kälter und die Sommer heiß und trocken. Die Höhe der Weinberge beträgt 600 bis 1000 m mit 750 mm Niederschlägen pro Jahr. In geringerem Umfang werden auch andere heimische Sorten wie Öküzgözü und Boğazkere gezogen.

**Süd-Ost-Anatolien:** Obwohl dieses Gebiet zwischen Irak und Syrien hinsichtlich Rebfläche und Traubenproduktionszahlen an erster Stelle in der Türkei steht, nimmt es in der Weinerzeugung nur einen niederrangigen Platz ein und die Erträge liegen im Durchschnitt unter  $35\text{hl/ha}$ . Heiße, trockene Sommer und bei 750 mm Niederschlägen pro Jahr ist es durchaus durchschnittlich, doch die Rosinenerzeugung dominiert hier. Für die Weinerzeugung werden hier werden rote Sorten wie Öküzgözü und Boğazkere verwendet.

### Weißer autochthone Rebsorten

**Emir (= Herrscher / Lord):** Anbau vorwiegend in Zentralanatolien in Nevşehir und Nigde; Traube eignet sich für trockene Weine und Schaumweine. Es ist eine kappadokische Rebsorte, welche schon seit römischen Zeiten erfrischende Weine erzeugt. Es sind gelbgefärbte Weine mit grünen Reflexen, grüner Apfel und Mineralien in der Nase. Die delikaten Weine sind mit mittlerem Körper und höherer Säure bestückt, grüner und gelber Apfel, Ananas, Kiwi, Zitrone, Blutorange und weiße Rose sind in den Aromen zu finden. Speisenvorschläge: Lachs und fettreicher Fisch, Schellfisch, Spargel, Hühnchen mit Tomatensauce, Nudeln mit cremiger Sauce, Salate ohne Essig, Sushi.

**Misket (Muskat):** gehört zur Familie Muskat de Frontignan; sehr aromatisch. Die Rebsorte wird in der Ägäis angebaut, meist um Izmir und besitzt das charakteristische Aroma der Muskatrebe. Es sind aromatische, lebhaft, leichte und leicht zu trinkende Weine im trockenen bis süßen Bereich. Die Aromen variieren von Honigzucker, Basilikum, Rose, Minze, Honig, Bergamotte, Zitronenbalsam, Orangenduft, Grapefruit und Melone. Es ist ein exzellenter Aperitif, neben Käse, Snacks und Meeresfrüchten, Appetithäppchen und Salaten ist der Wein ideal. Süßer Muskat wirkt am besten mit karamellisierten und Käse-basierten Desserts, Käsen wie Cheddar, leichten alten Käsen und Blaukäse.

**Narince:** Anbau in Nord-Anatolien bei Tokat; trockenes Kontinentalklima; Ausbau für trockene und halbtrockene Weine; geeignet für Fassreife. Narince ist das Wort für „delikat“ im Türkischen. Die Weine sind in der Regel trocken und von hoher Säure, die Trauben werden in der zweiten Septemberhälfte geerntet. Besitzen eine gelb-grüne Farbe und einen ansprechenden Fruchtegeschmack sowie ein komplexes Bukett. Die Aromen sind Orange, Grapefruit, Limette, weiße Ananas, Pflaume, grüner Apfel, Walnuss, Basilikum etc. Speisenvorschläge: in Öl gegrillter Fisch, gewürztes Hähnchen, Auberginen-Salat, Vorspeisen mit Zwiebeln.



**Sultaniye:** auch Sultana genannt; Anbau vorwiegend bei Izmir und Denizli. Mehr als Tafeltraube und Rosinen geerntet. Die Rebsorte ergibt leichte und frische Weine in trockener und halbtrockener Ausführung. Die Böden in der ägäischen Region mit kontinentalem Klima variieren von Lehmböden bis Kalk. Spargel, Birne, Ananas, Mango, Zitrone, Apfel und florale Aromen sind typisch. Die Weine eignen sich zu gegrilltem und gekochtem Fisch, Schellfisch, Hühnchen, Nudeln mit weißer, cremiger Sauce.

**Vasilaki:** Anbau vor allem auf der Insel Bozcaada; Traube für Einstiegsweine.

**Yapincak:** wird häufig für Verschnitte verwendet; Anbau in Mürefte.

## Rote autochthone Rebsorten

**Adakarasi:** erbringt weiche, dunkle Weine mit Alterungspotential.

**Boğazkere:** eine der besten lokalen Edelrebsorten der Türkei; Anbau in Südost-Anatolien; spätreifend, braucht langen, heißen Sommer. Der Name bedeutet „Rachenputzer“. Die Rebsorte besitzt höhere Tanningehalte mit mittlerem Säuregehalt. Die Weine besitzen eine dunkle Farbe, einen großen Körper, kompaktem Tannin, mit komplexen Duftprofilen. Die Aromen sind schwarze Kirsche, Stachelbeere, schwarze Johannisbeere, schwarze Maulbeere, Pfeffer, Nelke, Tabak, Leder etc. Der Wein passt zu würzigen Fleischgerichten mit Sauce, Kebabs und Gegrilltem sowie intensivem Käse.

**Çalkarasi:** wird für leichten, fruchtigen Wein verwendet.

**Kalecik Karasi:** eine der am meisten angebauten Rebsorten; vorwiegend in Zentral- und West-Anatolien. Der Name bedeutet „schwarz von dem kleinen Schloss“. Kalecik ist ein kleines Dorf in Zentral-Anatolien mit einem Schloss. Der Wein besitzt eine „trockene rote Nase-Farbe“ mit Zucker- und Karamell-Aroma, rote Früchte. Ein mittlerer Körper mit wenig Tannin, frisch und lebhaft, mit frischer Säure. Die Trauben werden in der zweiten September-

Hälfte geerntet. Das Aroma umfasst rote Beeren, Kirsche, Erdbeere, Himbeere, Zuckerwatte, weniger Wild und Pferdeshall. Der Wein passt zu Pizza, Fleisch mit Tomatensauce, Schnitzel und Nudeln mit Tomatensauce.

**Karalahna:** wird für Verschnitte verwendet.

**Karasakiz:** wird für türkischen Cognac verwendet.

**Öküzgözü:** Aufgrund ihrer großen Frucht wird die Traube das ‚Ochsenauge‘ genannt; Anbau in West-Anatolien; häufig verschnitten mit Boğazkere. Der Name stammt in der Tat von seinen langen, dunklen Beeren, die an Bullenaugen erinnern. Die Weine sind wenig tannin- und säurereich, der Alkoholgehalt liegt bei 12,5 bis 13,5%Vol. Die Weine besitzen ein florales und fruchtiges Aroma, welches an Stachelbeere, dunkle Kirsche, Minze, Schokolade, Eukalyptus, Sauerkirsche, Pomeranze, Kirschmarmelade, etc. erinnert. Aufläufe, Kebabs, geräucherte Speisen, Auberginen und gegrilltes rotes Fleisch sind geeignet als Begleiter zu diesem Wein.

**Papazkarasi:** ergibt dunkle, körperreiche Weine; Anbau in Thrakien.

## Die Weinerzeuger

### Barbare Wines

Die Geschichte des Weingutes Barbare beginnt im Jahr 2000. Can Topsakal beendet sein Weinstudium in Frankreich. Angestiftet von seinem Freund Arnaud kauft er Weinberge in Barbaros und Yazir in Tekirdağ, das in der Nähe des Marmara Meeres liegt. 23 Hektar Weinberge werden seitdem von Can Tosakal und Xavier Vignon in gemeinschaftlicher Arbeit bewirtschaftet. Zwischen 2001 und 2003 wurden auf den Weinbergen von Barbare Wines unter biodynamischen Gesichtspunkten Rebstöcke aus Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und Mourvèdre bepflanzt. Niedrige Erträge, ökologisches Gleichgewicht und faire Arbeitsbedingungen machen die Barbare Philosophie aus. Das merkt man den Barbare Weinen an: Grundehrlich, natürlich, kraftvoll und orientalisches Geheimnisvoll.



Die Weinberge von Barbare Wines erstrecken sich um das kleine Dorf Barbaros in Ost-Thrakien. Durch den biodynamischen Anbau bedeutet es für die Region Prestige und Arbeitsplätze. Daher waren sich die Besitzer von Barbare Wines schnell einig, dass dies auch im Namen des Weingutes sichtbar werden sollte. Auf den Etiketten der Barbare Weine ist ein bärtiger Schädel abgebildet: Barbarossa, der auch dem Dorf Barbaros seinen Namen gab, steht hier auch optisch Pate.

Ein besonders exklusiver Rotwein von Barbare heißt Barbare Xavier Cabernet Sauvignon Mourvedre und wird zu Ehren von Xavier Vignon produziert. Seit über 15 Jahren gilt Xavier Vignon als einer der besten Önologen in

Châteauneuf-du-Pape. Für Barbare Wines ist er mehr als nur ein Berater: Er ist verantwortlich für die Qualität der Barbare Weinberge. Einmal im Monat reist er deshalb von Frankreich in die Türkei, um die Barbare Weine und Weinberge seinem kritischen Blick zu unterwerfen. [www.barbarewines.com](http://www.barbarewines.com)

### Kavaklıdere

1929 gegründet und seit 1984 ist die Weinkellerei Kavaklıdere, als erstes privates Weingut, die bislang führende, am breitesten aufgestellte Weinkellerei der Türkei. Das Weingut besitzt 610 Hektar und handelt nach dem Prinzip: Anatolischer Wein von anatolischen Trauben. Es besitzt modere Ausstattung und hat den Sitz in Ankara-Akyurt, Cappadokia-Gülşehir und Aegean-Kemaliye-Pendore. Kavaklıdere, was übersetzt Pappelbach heißt,

**KAVAKLIDERE**  
*Anatolian Wines*

unterhält drei Sitze in Europa: Kavaklıdere GmbH in Deutschland, Kavaklıdere B.V. in den Niederlanden und Kavaklıdere N.V. in Belgien. Kavaklıdere exportiert direkt in 21 Länder und beliefert Weinliebhaber in 25 Ländern außerhalb der Türkei. Nebenbei bemerkt sind auch Weine von Kavaklıdere im KaDeWe in Berlin und im Restaurant Le Canard in Wiesbaden zu erwerben. Kavaklıdere exportiert nahezu 20% seiner Weinproduktion. Es bietet 47 verschiedene Weine mit 16 Markennamen an. Die große Weinauswahl spiegelt den vielfältigen Anbau an Traubenvariationen im klimatisch optimal gelegenen Anatolien wieder. Die Lagerkapazität beläuft sich auf 19,5 Mill. Litern. In verschiedenen lokalen und internationalen Weinwettbewerben gewann Kavaklıdere Wines fast 700 Medaillen bis heute. Eine konsequente Ertragsminimierung bei den Premium Weinen ist ein Garant für die international anerkannte Qualität. [www.kavaklıdere.com](http://www.kavaklıdere.com)

### **Kayra**

Die Bedeutung des Namens Kayra liegt in dem Glauben an die Güte Gottes, die in der Natur des Weines liegt. Irdische Unterstützung erhält die kleine Weinkellerei Kayra von Daniel O'Donnell, einem anerkannten Önologen. Alle Feinheiten des Weinanbaus, von der Auswahl des Bodens über die natürliche Weinlese bis zur traditionellen Abfüllung, sollen sich im Geschmack der Weine aus der Kayra Familie widerspiegeln. Das Weinut in Elaziğ in Ostanatolien wurde 1942 gegründet (4,7 Mill. Liter) und das zum Unternehmen gehörige Weingut Şarköy in Thrace in 1996 (4,5 Mill. Liter). Kayra hat es sich zur Aufgabe gemacht, trotz der hohen Nachfrage und dem für die Türkei relativ hohen Produktionsvolumen ganz besondere Weine mit eigenständigem Charakter zu kelttern. Die zahlreichen Prämierungen geben ihnen dabei Recht. Die Marken sind Kayra Versus, Kayra Buzbag Reserv, Terra Anatolia und Buzbag. 2008 wurde das Kayra Wine Center für Wein Training und Information gegründet, eine Plattform für Weinerzeuger, Weinhändler, Weinliebhaber und Weinlehrende in der Türkei. [www.kayrawines.com](http://www.kayrawines.com)



### **Kocabağ**

Kocabağ ist einer der besten Weinerzeuger in der Region Kappadokien, gegründet im Jahr 1972. 1,5 Mill. Liter werden jährlich erzeugt. Der in den Felsen gehauene Weinkeller in Uçhisar zeigt eine konstante Temperatur von 8-10°C an, was sich neben dem vulkanischen Boden und dem speziellen Mikroklima gut auf die Weinqualität auswirkt. Die einheimischen Rebsorten Kalecik Karası, Öküzgözü, Boğazkere, Narince und Emir wachsen auf 35 Hektar. Sechs Goldmedaillen und 17 Silbermedaillen dokumentieren beste Weinqualität in großer Weingeschmacksvielfalt. [www.kocabağ.com](http://www.kocabağ.com)

### **LA Wines**

Die Weinkellerei besitzt die größte zusammenhängende Rebfläche in der Türkei: 472 Hektar in Torbah / Izmir in der Ägäis. Viele europäische Rebsorten wurden unter besonderen Transportverhältnissen nach Izmir gebracht, wo Experten den idealen Standort an der Ägäis mit einem besonderen Mikroklima gefunden hatten. Einige Sorten wurden vorher niemals zuvor in der Türkei angebaut. Mit ökologischem Weinbau bietet sich die Möglichkeit, mit geringen Erträgen Weine mit dem originalen Fruchtcharakter im Einklang mit der Natur zu erzeugen. Das Weingut gehört dem Verband Ecocert an, die auch regelmäßig kontrolliert. Schließlich werden keine Hormone, synthetische chemische Pestizide und Düngemittel verwendet. Mit Lucien Arka und der Übernahme von LA-Wines im Jahre 2010 bekam der Weinbau der Region einen Schub. Nicht nur bei den Rebsorten auch beim An- und Ausbau ging er neue Wege, Bio-Anbau und nur wenige Eingriffe im Keller um Weine von höchster Qualität zu erzeugen. [www.lawines.com.tr](http://www.lawines.com.tr)

### **Pamukkale**

Pamukkale Wines wurde 1962 in Denizli in der Region Guneş gegründet. Das Guneş Plateau liegt 750 bis 850 m über dem Meeresspiegel. Die Winter sind kalt und schneereich,

im Jahr fallen 475 bis 550 mm Regen und die Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht im Sommer beträgt nur 15 bis 20°C. Der Boden ist lehm- und tonreich, kiesig und hat Kalkstein. Die Weinkellerei hat Weingärtner unter Vertrag, die 65 Hektar Weinfelder betreuen. Somit hat die Weinkellerei die lokale Weinproduktion ständig erhöht und holte viele abgewanderte Menschen aus der Region wieder zurück und gab ihnen Arbeit, worauf man sehr stolz ist. Eine moderne Weinkellerei verarbeitet bis zu 4500 Tonnen Wein pro Jahr. Viele Goldmedaillen wurden schon in internationalen Weinwettbewerben gewonnen. Seit 1989 exportiert Pamukkale Wines 20% der Produktion nach Deutschland und Frankreich, auch nun auch nach den Niederlanden, Dänemark, Österreich und in andere europäische Länder.

[www.pamukkalesarap.com](http://www.pamukkalesarap.com)

### **Thera Wines**

Die Weinberge liegen in Yerkesik und Yenikoy in der Provinz Mugla. Die Küste (Gökova Bucht) ist ca. 25 km entfernt. Derzeit werden zu gleichen Anteilen Cabernet Sauvignon und Syrah (Shiraz) angebaut. Weitere Rebsorten befinden sich im Versuchsanbau. Die Weinberge liegen zwischen 300m und 700m über dem Meeresspiegel.  
[www.therawinery.com](http://www.therawinery.com).

Rudolf Knoll beschreibt den Wein: Dass sehr gutes Potenzial im türkischen Boden steckt, beweisen Hermann Josef Kreuzberg, Frank Josten und Mustafa Al, die den vermutlich bislang besten Rotwein, der je in diesem Land erzeugt wurde, gemacht haben! 2009 wurde der erste Wein der Thera Winery eingebracht, eine Cuvée aus 70 Prozent Cabernet Sauvignon und 30 Prozent Merlot. Bemerkenswert an dem im neuen, nur schwach getoasteten Holz ausgebauten Wein ist der relativ geringe Alkoholgehalt von „nur“ 12,8 % vol., der bewusst angestrebt wurde. Wer den Wein probiert, verspürt einen feinen Duft nach Nüssen, Mandeln, Waldbeeren und Bitterschokolade, eine tolle Würze und Komplexität im Geschmack, viel Feuer und eine seidige Robe.

**Karin Ehlich und Michael Düssel**

## Die Weine des Abends

### **Inci Damlasi**

Schaumwein brut, Rebsorten: Narince aus Tokat, Emir aus Kappadokien, Sultaniye aus Denizli, Bornova Misket aus Izmir  
Weinkellerei Kavaklıdere; Ankara-Akyurt

### **2010 Senfoni**

Rebsorte: Sultaniye  
Region: Denizli  
Weinkellerei Pamukkale, Denizli

### **2010 Ancyra Narince**

Rebsorte: Narince  
Region: Ankara  
Weinkellerei Kavaklıdere, Ankara-Akyurt

### **2009 Uçhisar Kırmızı Velvet**

Rebsorten: Öküzgözü und Boğazkere  
Region: Kappadokien  
Weingut Kocabag, Uçhisar

### **2009 Kalecik Karası Velvet**

Rebsorte: Kalecik Karası  
Region: Ankara  
Weingut Kocabag, Uçhisar

### **2009 Kayra Terra**

Rebsorte: Öküzgözü  
Region: Elazığ  
Weingut Kayra, Elazığ

### **2009 Pammukkale Trio**

Rebsorten: Shiraz, Kalecik Karası, Cabernet Sauvignon  
Region: Denizli  
Weinkellerei Pammukkale, Denizli

### **2009 Barbare**

Rebsorten: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot  
Region: Ost-Thrakien  
Weingut Barbare, Barbados

### **2010 Smyrna**

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
Region: Izmir-Torbah  
Weinkellerei LA Wines, Izmir

### **2009 THERA**

Rebsorten: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot  
Region: Mugla  
Weingut Thera Wines, Yerkesik