

Turks fruit om te drinken

Een Française in de harem van de sultan in Constantinopel zou deze ertoe hebben overgehaald om in de 18^e eeuw de witte wijn te drinken van Château Carbonnieux. Maar omdat alcohol taboe was aan het Turkse hof, werd de Bordeaux verscheept als 'Eau minérale de Carbonnieux'. In Turkije zelf vond wijnbouw toen al meer dan honderd jaar nauwelijks meer plaats, vanwege het strenge anti-alcoholregime dat de wrede Osmaanse sultan – zelf alcoholist - Murat IV had ingesteld, op straffe zelfs van onmiddellijke executie. Pas onder het bewind van de in 1923 aangetreden eerste president, Mustafa Kemal (die als bijnaam Atatürk zou krijgen), begon de Turkse wijnbouw weer enigszins op te bloeien. Dit niet voor het eerst, want alleen al uit vondsten in Anatolië is gebleken dat al heel lang voor het begin van onze jaartelling de Hettieten daar wijn maakten, een traditie die later werd voortgezet door de Romeinen en Byzantijnen.

Aan druiven had men geen gebrek, want Turkije was en is daarvan een van 's werelds allergrootste telers – zij het in hoofdzaak voor sultanarozijnen, krenten en tafeldruiven. Onder Mustafa Kemal werden weliswaar staat en kerk van elkaar gescheiden, maar de islam bleef als religie volstrekt dominant, met als gevolg een minieme thuismarkt voor wijn. Vandaar dat het hedendaagse Turkije ondanks zijn druivenareaal van 560.000 hectare toch maar op de veertigste plaats staat als wijnland. Ter plekke zijn het vooral toeristen - inmiddels meer dan 17 miljoen per jaar – die de wijn consumeren, en er vindt op bescheiden schaal wat export plaats. Een van de oudste en grootste wijnbedrijven is Doluca, dat ten tijde van Atatürk werd gesticht. De oprichter was Nihat Kutman, die in Duitsland een wijnopleiding had gevolgd en die anno 1926 een bottelbedrijf begon. Nihat nam ook het initiatief om diverse Duitse en Franse druivenrassen te planten naast autochtone, zoals riesling en gamay. Hij deed dit rond Mürefte, een havenplaats in Thracië, het Europese deel van Turkije. Het tegenwoordig 3500 inwoners tellende dorp werd daarmee de officieuze wijnhoofdstad van Turkije. Zoon Ahmed, afgestudeerd in Californië, nam niet alleen het roer over, maar creëerde in 1989 aan de westelijk gelegen Baai van Saroz een 100 hectare bestrijkend wijndomein dat met uitsluitend hoogwaardige variëteiten werd beplant: sauvignon blanc, chardonnay, cabernet sauvignon en merlot. Het was een keerpunt voor de Turkse wijnindustrie. Van deze bezitting, Sarafin gedoopt, werd de eerste oogst in 1998 met veel succes gelanceerd. Een van de aantrekkelijkste nu beschikbare wijnen is de stevige, op vat gelagerde Sarafin Chardonnay 2005, een sappige, zacht frisse, door roosteraroma's, noten en mild citrusfruit getypeerde creatie (€9,98). In het spoor van Doluca floreren ook kleinere producenten, waaronder Melen, dat zijn druiven betreft van zo'n 50 hectare. Vooral de Shiraz Reserve is geslaagd, dankzij een vlezig smaak met kruidig hout, specerijen en bessig fruit, als van cassis (jaargang 2004 uitverkocht, 2005 onderweg; €4,95). Nog wat meer dimensie, maar ook een veel hogere prijs (circa €30), heeft de door een fruitmelange, fermheid, hout en exotische kruiden gekenmerkte andere Syrah, de 2005 Kalecik Karasi van het grote huis Kavaklidere. De tijd dat wijn in Turkije mineraalwater moest heten, lijkt voorgoed voorbij.

Voor Turkse kwaliteitswijnen: Mezopotamya BV, (036) 522 69 89, www.turksewijn.nl.