

Turks fruit

Turkije, land van zon, zee en strand. Land van massatoerisme en all-inclusive. Iedere zomer liggen ze weer hutjemutje op het hete zand van Alanya, Bodrum en Kusadasi. 's Och-tends vroeg zijn de Duitsers steevast de eerste badgasten, ter-wijl ze hun terrein afbakenen met indrukwekkende kuilen. Op de terrasjes zien Nederlanders en Britten het strandtafe-reel meewarig aan. Obers lopen af en aan met liters Turkse koffie om de bierkaters weg te spoelen.

Maar Turkije heeft meer. Naast de historische over-blijfselen uit een roemrucht verleden, kent het land een wijncultuur die zich tot de oudste ter wereld mag reke-nen. Vór voor de Grieken en

Romeinen verbouwden de Mesopotamiërs achtduizend jaar geleden al druiven waar ze wijn van maakten. De klad kwam er in toen de Osmaanse sultan Murat IV, zelf een no-toire alcoholist, aan het begin

van de 17e eeuw een alcohol-verbod uitvaardigde. Het werd de langste drooglegging in de geschiedenis, die pas in 1923 werd opgeheven.



KLARE WIJN

door

PIETER NIJDAM

Aarzelend kwam de wijnbouw toen weer een beetje op gang. Maar tal van druivenziektes en een voorliefde van de Turken voor het sterke anijsdrankje raki zorgden voor menig faillissement onder ambitieuze jonge wijnboeren.

Pas de laatste ja-ren tekent er zich een kentering af. In Istanboel en Ankara is het tegenwoordig hip om op terrasjes en in restaurants wijn te bestellen. Met name de jeugd omarmt de droge witte Turkse wijnen, die tegenwoordig volgens de modernste technieken worden gemaakt. Turkije heeft zich inmiddels opge-werkt tot de vijfde druivenproducent van de wereld en timmert hard aan de weg om de kwali-teit te verbeteren.

Dát ze echte wijn kunnen maken, bewijzen de sauvig-



non blanc en chardonnay Sarafin van producent Doluca, in ons land vertegenwoordigt door Mezo-potamya (www.turkse-wijn.nl, 036-5226989).

Het etiket van de fles-sen ziet er een beetje goedkoop uit, maar dat geldt niet voor de inhoud. De sauvig-non blanc 2005 (€ 9,95) is een zuivere en frisse wijn met groene appel en kruisbes. Een heerlijke terras-wijn, die menig ro-seetje in de schaduw laat staan. De chardonnay 2005 (€ 9,95) is zo moge-lijk nóg verrassender, want je verwacht eigenlijk niet zulke frisse wijnen uit een kli-maat dat als erg heet te boek staat. De wijn die 'sur lie' is gemaakt, geurt

naar abrikoos en amandel. De smaak is elegant met een behoorlijk lange zachte afdronk. Kortom, Turks fruit op z'n best.

klarewijn@telegraaf.nl

Turks fruit

Turkije, land van zon, zee en strand. Land van massatoerisme en all-inclusive. Iedere zomer liggen ze weer hutfemutje op het hete zand van Alanya, Bodrum en Kusadasi. 's Ochtends vroeg zijn de Duitsers steevast de eerste badgasten, terwijl ze hun terrein afbakenen met indrukwekkende kuilen. Op de terrasjes zien Nederlanders en Britten het strandtafelreel meewarig aan. Obers lopen af en aan met liters Turkse koffie om de bierkaters weg te spoelen.

Maar Turkije heeft meer. Naast de historische overblijfselen uit een roemrucht verleden, kent het land een wijncultuur die zich tot de oudste ter wereld mag rekenen. Vér voor de Grieken en

Romeinen verbouwden de Mesopotamiërs achtduizend jaar geleden al druiven waar ze wijn van maakten. De klad kwam er in toen de Osmaanse sultan Murat IV, zelf een noitoure alcoholist, aan het begin



door **PIETER NIJDAM**

van de 17e eeuw een alcoholverbod uitvaardigde. Het werd de langste drooglegging in de geschiedenis, die pas in 1923 werd opgeheven.

Arzelend kwam de wijnbouw toen weer een beetje op gang. Maar tal van druivenziektes en een voorliefde van de Turken voor het sterke anijsdrankje raki zorgden voor menig faillissement onder ambitieuze jonge wijnboeren.

Pas de laatste jaren tekent er zich een kentering af. In Istanboel en Ankara is het tegevoerdig hip om op terrasjes en in restaurants wijn te bestellen.

Met name de jeugd omarmt de droge witte Turkse wijnen, die tegevoerdig volgens de modernste technieken worden gemaakt. Turkije heeft zich inmiddels opgevoerd tot de vijfde druivenproducent van de wereld en timmert hard aan de weg om de kwaliteit te verbeteren.

Dát ze echte wijn kunnen maken, bewijzen de sauvi-

non blanc en chardonnay Sarafin van producent Doluca, in ons land vertegenwoordigt door Mezopotamya (www.turksewijn.nl, 036-5229989). Het etiket van de flessen ziet er een beetje goedkoop uit, maar dat geldt niet voor de inhoud. De sauvignon blanc 2005 (€ 9,95) is een zuiwere en frisse wijn met groene appel en kruisbes. Een heerlijke terrasje wijn, die menigroesetje in de schaduww laat staan. De chardonnay 2005 (€ 9,95) is zo mogelijk nóg verrassender, want je verwacht eigenlijk niet zulke frisse wijnen uit een klimaat dat als erg heet te boek staat. De wijn die 'sur lie' is gemaakt, geurt naar abrikoos en amandel. De smaak is elegant met een behoorlijk lange zachte afdrank. Kortom, Turks fruit op z'n best.

klarewijn@telegraaf.nl

