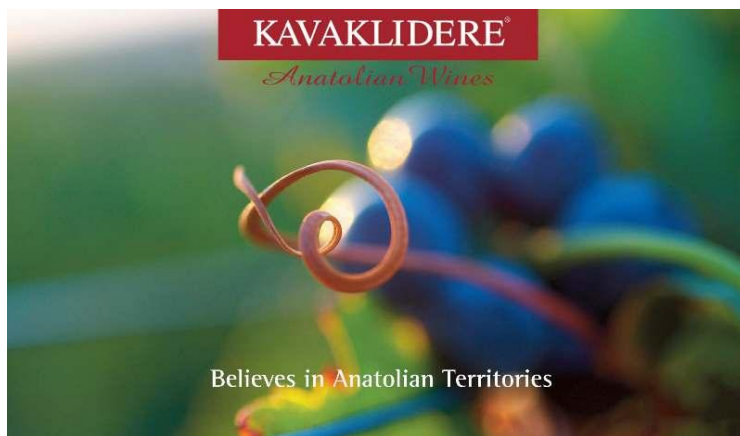


Anatolian Wine Night

by Kavaklidere



©Kavaklidere

Haben sie schon einmal etwas von Oeküzgözü gehört? Ich auch nicht. Hinter diesem Zungenbrecher verbirgt sich eine der alteingesessenen anatolischen Traubensorten, aus denen das innovative Weingut [Kavaklidere](#) einige seiner neuen Spitzencrus keltert.

Anatolia: archaeological sites in Anatolia and northern Syria to c. 1340 BC



Principal archaeological sites of Anatolia and northern Syria to c. 1340 bc.
Encyclopædia Britannica, Inc.

©Britannica



Anatolien in der modernen Türkei

©Wikipedia

[Kavaklidere](#), das führende türkische Weingut wurde 1929 unter anderem mit Schweizer Kapital gegründet und war die erste Kellerei der Türkei. Heute besitzt Kavaklidere rund 650 Hektaren eigene Reben in sechs verschiedenen Weinbauregionen in der Türkei. Um die verschiedenen Terroir- Charakteristiken bestmöglich in die Flasche zu bringen, werden drei modernste Kellereien betrieben. Während zum Beispiel der vollmundige Pendore Syrah in der Gegend von Izmir auf 150 bis 400 Meter über Meer im Einfluss des Ägäischen Meeres reift überzeugt die weisse Selektion aus den Sorten Narince und Emir mit ihrer anmutigen Frische. Dieser Cru reift in Kapadokien, rund 1000 Meter über Meer auf vulkanischem Boden und in einem ausgeprägt kontinentalen Klima.



Der Weinkeller in Kapadokien ©BK Wine Magazine

Der Weinbau in der Türkei erlebte in den letzten 20 Jahren einen wahren Boom. Mit ihren imageträchtigen Linien wie „Côte d’Avanos“, „Pendore“, „Prestige“ oder „Selektion“ ist Kavaklidere der wichtigste Vorreiter dieser Entwicklung. Verantwortlich für diese verschiedenen Weine sind drei bestausgebildete, junge, türkische Weinmakerinnen. Es werden aber auch renommierte ausländische Berater wie **Stéphane Derenoncourt** zugezogen, um das ausserordentliche Potential in Bezug auf Terroir und Sorten optimal zu nutzen.

Das innovative [Kommunikationsbüro](#) für Wein und Kulinarik von Alicia Mettler und Thomas Vaterlaus hat am Donnerstag, den 4. Dezember 2014, bis jetzt wohl einzigartig in der Schweiz zu einer Anatolischen Wine Night ins neu eröffnete „marmite Food Lab“ in Zürich eingeladen. Präsentiert wurden vom vielseitigen Weingut Kavaklidere ausgewählte Spitzenweine und dazu passend aus der Küche Maze Spezialitäten. Wenn man der Einladung Glauben schenken kann eine neue Dimension von Genuss.



©Wines of Turkey

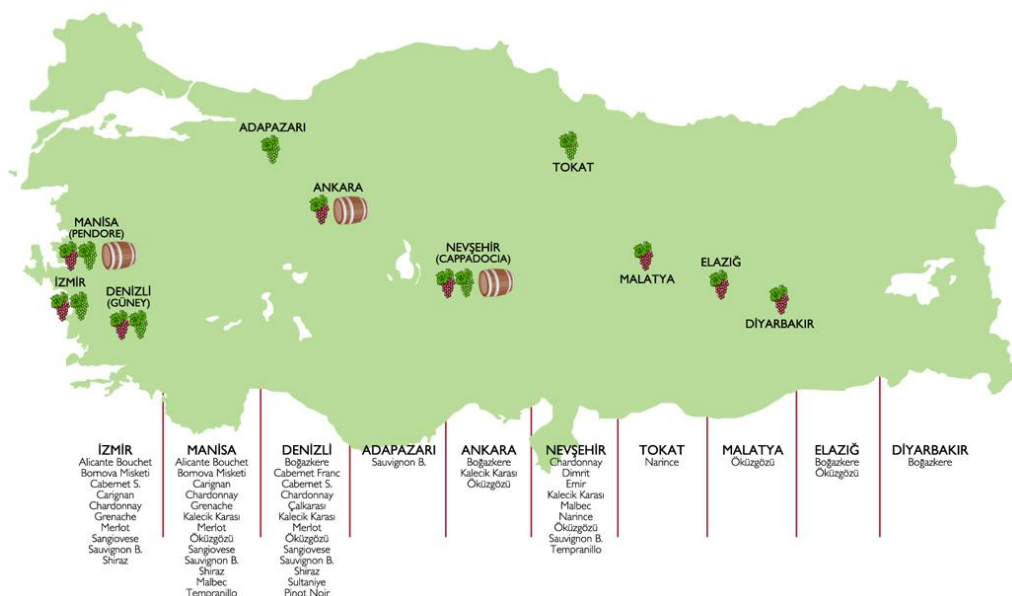
Es war dann auch ein sinnlich orientalisches Spektakel mit interessanten, auch mir noch unbekanntem autochthonen Traubensorten wie Narince und Emir (beide weiss), Oeküzgözü, Boğazkere und Kalecik Karasi (alle rot). Viel dazu beigetragen hat auch die international ausgezeichnete Hamburger „[Kitchen Guerilla](#)“ mit einem Feuerwerk von verschiedenen, live zubereiteten Maze-Kreationen auf dem Teller.



©Linda Pollari

Begonnen hat das Ganze aber mit einer Master Class mit anatolischen Spitzenweinen aus verschiedenen Anbaugebieten der Türkei, exklusiv für Presse und Handel. Diese Weine wurden von zwei der drei angesprochenen Weinmakerinnen kompetent und interessant präsentiert. Im Anschluss folgte eine freie Verkostung mit 16 Weinen von Kavaklidere und anatolischen Mezes.

Ich stelle ihnen nun aus dem riesigen Sortiment von Kavaklidere gerne einige dieser bereits auch international ausgezeichneten Weine der türkischen Extraklasse vor. Vor allem die einzigartigen, autochthonen, nur in der Türkei angebauten Rebsorten sind hochinteressant. Wenn man es fertigbringt, diese unter anderem in der Gastronomie zu positionieren und Vorurteile abzubauen, hat man einen perfekten Gegenwert. Was die internationalen Rebsorten betrifft, halte ich mich (mindestens vorläufig noch) gerne an das Sprichwort: „Schuster bleib bei deinen Leisten“. Ich denke, dass eben Traubensorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Shiraz, Tempranillo oder auch Malbec bessere Erfolge in Ländern wie zum Beispiel Frankreich, Italien, Australien oder Argentinien haben. Darum konzentriere ich mich ausschliesslich auf die rein türkischen Traubensorten.



Die Weine von [Kavaklidere](#) und ihre Herkunft

(Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrössern)

©Wines of Turkey

Die Verkostung

Selection Narince Emir 2011

Wein der Linie [Selection](#). Traubensorten: 50% Narince (Foto rechts) und 50% Emir.

Helles, glänzendes Goldgelb. 20% während acht Monaten in französischen Barriques ausgebaut. In der Nase fruchtig, würzig und mineralisch. Im Gaumen weisse Blumen, etwas Grapefruit, eine leichte Salzigkeit und eine zarte Mineralität. Im Abgang sehr elegant, gut eingebundenes Holz und eine angenehme Säure. Erinnert entfernt vielleicht an einen Riesling. **16/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein 13.90



Narince
Mehr Infos: [Wines of Turkey](#)

Prestige Narince 2012

Wein der Linie [Prestige](#). Traubensorte: 100% Narince.

Leuchtendes Gelb. Ausbau 50% in französischer Eiche. In der Nase fruchtig und frisch. Im Gaumen exotische Früchte, weisse Früchte, eine schöne Würzigkeit, Noten von Zitrusfrüchten und ganz im Hintergrund etwas Vanille. Das Holz ist wunderbar eingebaut. Im Abgang voll und kräftig. Herrührend wohl von der bei diesem Wein angewandten Methode „*élevage sur lie*“. **16.5/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein 22.90

Egeo Rosé 2013

Wein der Linie [Egeo](#). Traubensorten: 80% Calkarinsi und 20% Grenache.

Leuchtendes Lachsrosa. Ausgebaut im Stahltank. In der Nase auffallend fruchtig und frisch. Im Gaumen Fruchtaromen nach Erdbeeren und Nektarinen. Der Abgang ist lebendig, vollmundig, trocken und ordentlich lang anhaltend. **15.5/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein 9.50



Cakarinsi
Mehr Infos: [Wines of Turkey](#)

Prestige Kalacik Karasi 2011

Wein der Linie [Prestige](#). Traubensorte: 100% Kalecik Karasi.

Rubinrot mit roten Reflexen. Ausbau 25% während 7 Monaten in französischen Barriques. In der Nase fruchtig und voll, reife Kirschen, Hagebutten-tee und etwas Paprika. Im Gaumen schwarze Waldbeeren, reife Kirschen, zarte Tannine. Im Abgang intensiv und lang, vielleicht etwas Restsüsse. Für mich ein idealer Gastrowein. **16/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein 22.90



Kalacik Karasi
Mehr Infos: [Wines of Turkey](#)

Pendore Oeküzgözü 2011

Wein der Linie [Pendore](#). Traubensorte: 100% Oeküzgözü.

Farbe Dunkelrot mit Rubinreflexen. Ausbau im Stahltank. In der Nase rote Früchte, Blumen- und Gewürzaromen. Im Gaumen dunkle Beeren, Kirschen und eine ganz zart rauchige Note, herb, trocken, fruchtig und zugänglich. Im Abgang sind die zwar reifen Tannine noch etwas ungehobelt, aber ordentlich anhaltend. **16.5/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein 24.50



Oeküzgözü
Mehr Infos: [Wines of Turkey](#)



Bilder einer Veranstaltung

©Linda Pollari

Prestige Oeküzgözü 2011

Wein der Linie [Prestige](#). Traubensorte: 100% Oeküzgözü.

Dunkles Kirschtrot. 25% während 10 Monaten in französischer Eiche ausgebaut. In der Nase gedörnte rote Früchte und ein zarter Eichenton. Im Gaumen eine spürbare Gerbsäure, elegante Tannine, herb-fruchtig, Sauerkirschen, etwas süsser Ingwer und wieder diese elegante Noten nach Eiche. Im Abgang temperamentvoll, elegant und lang. **17/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein 22.90

Prestige Bogazkere 2011

Wein der Linie [Prestige](#). Traubensorte: 100% Pendore Bogazkere.

Weinrot. Im Stahltank ausgebaut. In der Nase gedörnte dunkle Früchte, rosinierte Weinbeeren. Im Gaumen mit einer erfrischenden Säure, etwas Süssholz, rote Beeren, fruchtig-trocken. Süsse und auch würzige Noten im Hintergrund. Der Abgang ist momentan eher etwas verhalten aber mit schön integrierten Tanninen versehen. Meiner Meinung nach ist ein spürbares Alterungspotential vorhanden. **17/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein 24.50



Bogazkere
Mehr Infos: [Wines of Turkey](#)

Selection Oeküzgözü-Bogazkere 2011

Wein der Linie [Selection](#). Traubensorten: 50% Oeküzgözü und 50% Bogazkere.

Dunkelrot. Ausbau 40% während 8 Monaten in französischen Eichenfässern. In der Nase getrocknete rote Früchte und Zwetschgen. Im Gaumen ist dieser Blend momentan für mich etwas kitschig und beerig. Leichte, süssliche Gewürzaromen. Im Abgang reife Tannine, ein ordentlicher Körper und komplexe Aromen. **16/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 13.90

Prestige Bogazkere 2010

Wein der Linie *Prestige*. Traubensorte: 100% Bogazkere.

Rubinrot mit violetten Reflexen. Ausbau 15% während 10 Monaten in französischen Barriques. In der Nase komplexe Frucht- und Gewürznoten. Im Gaumen Rote Früchte und Gewürze, etwas Stangensellerie, eine spürbare Gerbsäure. Der Abgang ist voll, die Tannine sind wunderbar eingebunden und der Nachhall ist lang. **17/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 22.90

Tatli Sert Narince 2001

Wein der Linie *Tatli*. Traubensorte: 100% Narince.

Die Farbe ist bernsteinfarbig. Wir sprechen hier deshalb von einem nach der Portwein- Methode (bei der Gärung) auf 19.5% Alkohol aufgespritzten und 12 Jahre in französischen Barriques gelagerten Wein.

In der Nase ein intensiver Duft nach kandierten Früchten, eingelegten Zwetschen, getrockneten Aprikosen und gereiftem Holz. Am Gaumen wunderbar fließend, üppig, würzig, mit Eindrücken von getrockneten Datteln, Karamell, Mandeln und Rosinen. Ein recht langer, kräftiger, cremiger aber nicht klebriger Abgang. Ein wirklicher Preis/Leistungshit. **17.5/20**.

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 22.90

Am Schluss dieses aufregenden Weinjahrs möchte ich den beiden Initianten Alicia Mettler und Thomas Vaterlaus des gleichnamigen Kommunikationsbüros für Wein und Kulinarik ganz herzlich für die immer wieder einzigartigen, gut organisierten und betreuten Anlässe danken.

Bezugsquelle aller Weine von Kavaklidere:

Mozaik GmbH, Gökhan Sayilir, Schlossacker 1, 4853 Murgenthal

<http://www.mozaikgmbh.com> Webshop: [Anatolian Wines & more](#)

Autor: Andi Spichtig
07. Dezember 2014

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.