

LA VITICOLTURA DA VINO IN TURCHIA

Matteo Monchiero, Marco Monchiero

La produzione

La Turchia è un paese con una storia vitivinicola millenaria, poiché la zona a cavallo tra la Turchia orientale, l'Armenia e la Georgia è considerata l'area di prima domesticazione e di coltivazione della vite. Con 448.000 ha (6% della superficie mondiale), oggi si colloca al quinto posto tra i grandi paesi viticoli, con una produzione media annua di uve fresche che si aggira intorno ai 4



(A) - Uva Sultana.

milioni di tonnellate. Di queste, il 57% è costituito da uva da tavola, di cui è il secondo produttore mondiale, il 40% circa da uve da appassimento (primo produttore al mondo) (A), mentre solo il 2% riguarda l'uva da vino che corrisponde a una produzione media annua di vino di poco superiore ai 650.000 ettolitri (789.700 hL nel 2018). La vite viene coltivata in quasi tutta la Turchia, in particolare lungo tutta la costa occidentale e meridionale e su gran parte dell'altopiano Anatolico. È esclusa la zona costiera settentrionale, perché troppo piovosa.

La forma di allevamento tradizionale era l'alberello, soprattutto nelle zone centrali,

più asciutte, anche se in molte zone vinicole viene oggi sostituito dalla controspalliera con potatura a cordone speronato o a Guyot.

LE PRINCIPALI VARIETÀ DA VINO

Bornova Misketi (Pronuncia: Bor-no-va Mis-che-ti)

Considerato originario della costa occidentale, nella provincia di Izmir - Bornova (Smirne), è in realtà il Moscato bianco o Muscat à petits grains.

Anche in Turchia viene generalmente utilizzato per produrre vini dolci, ma ci sono anche piccole produzioni di vini secchi e demi-sec.

Emir (E-mir)

È originario della Cappadocia, una zona a clima continentale asciutto, con forti escursioni termiche e terreni tufacei di origine vulcanica su una base argillosa che garantisce una sufficiente umidità radicale anche nelle estati calde e asciutte. È una varietà bianca a maturazione medio-tardiva, tradizionalmente coltivata ad alberello con sestri di impianto ampi, ma si adatta sia a sistemi di potatura corta che mista.

Il grappolo molto compatto lo rende sensibile alla *Botrytis cinerea*, nelle zone non adatte (B).

⇒ Acino - giallo-verde, ovale, medio-grande (2-3 g).

⇒ Grappolo - corto conico e molto compatto, di dimensioni medie (250-350 g).

⇒ Vino - è usato sia nella produzione di vini frizzanti che di vini fermi, di buona acidità (6-7 g/L), di colore giallo paglierino con riflessi verdi, con un intenso bouquet di mela verde, di agrumi e di fiori bianchi. Si tratta in genere di vini poco strutturati, nervosi, che non si adattano all'invecchiamento in legno.

Narince (Na-rin-ge)

Originario del territorio di Tokat vicino il fiume Yeşilirmak (Anatolia Centro Settentrionale) è presente in molte aree viticole della Turchia. Il Narince, che significa 'delicato' in turco, è probabilmente la varietà da vino a bacca bianca più importante della Turchia.

A maturazione medio-tardiva, si adatta sia a sistemi di potatura corta che mista. È molto diffusa per la sua adattabilità, per la sua produttività e perché le sue foglie grandi sono le più utilizzate per la preparazione dei tradizionali involtini ripieni di riso (sarma).

⇒ Acino - ovale, giallo con sfumature di color bronzo alla maturazione, grande (3-4 g).

⇒ Grappolo - lungo, conico con una o due ali, mediamente compatto, di dimensioni medio-grandi o grandi (350-500 g).

⇒ Vino - è un vino con una struttura importante, usato per vini secchi spesso affinati in barrique. Il vino è di colore giallo paglierino con note di fiori, di frutta gialla e agrumi.



(B) - Uva Emir.

Kalecik karasi [Ka-le-gic ka-ra-se (la e è quasi muta)]

Originario dell'Anatolia Centro Settentrionale (Ankara/Kalecik). Kalecik Karasi significa il "nero di Kalecik". Kalecik è una cittadina a 65 km a nord-est di Ankara il cui nome vuol dire piccola fortezza. Infatti il paese è dominato dalla fortezza costruita al tem-



(C) - Uva Kalecik Karasi.

po delle invasioni mongole. Il vitigno è coltivato principalmente nella valle del fiume Kızılırmak, ma è diffusa in tutta la Turchia centrale per la sua buona tolleranza al freddo invernale. Varietà a maturazione media (da metà settembre in avanti), si adatta sia a sistemi di potatura corta che mista, ma in questo caso il capo a frutto non deve avere più di 6 gemme per evitare problemi di germogliamento. Viene spesso avvicinato al Pinot Nero per le sue caratteristiche ampelografiche, per gli aromi che ne caratterizzano i vini e perché può essere utilizzato sia per produrre vini rossi da invecchiamento che vini spumanti (C).

- ⇒ Acino - rotondo, medio piccolo (2-2,5 g), con buccia spessa di colore blu-nero a piena maturazione, rosso-violaceo a maturazione "da spumante".
- ⇒ Grappolo - compatto, conico, alato,



(D) - Uva Öküzgözü.

di dimensioni medio-piccole (200 g).
 ⇒ Vino - a seconda del livello di maturazione dell'uva può essere utilizzato per vini spumanti di qualità, o per vini giovani, freschi, rosati o cerasuoli, oppure per vini rossi da invecchiamento dal colore rubino di buona struttura dal piacevole tannino. Presenta aromi caratteristici di bacche rosse, ciliegia, fragola, lampone e zucchero filato.

Öküzgözü (O-cuz-go-zu)

È la varietà dell'Anatolia Centro Orientale, nelle province di Elazig e Malatya. Il nome deriva dagli acini grandi e neri che ricordano un occhio di bue. È una varietà tardiva, molto fertile, si adatta bene alla potatura mista, prestando attenzione a non eccedere nel numero delle gemme per non deprimere le qualità, vista la grande produttività.

- (D)
- ⇒ Acino - ellissoidale, di colore nero-blu, grande o molto grande (6 g), con buccia di medio spessore e ricca di pruina.
- ⇒ Grappolo - mediamente compatto, conico, alato, di dimensioni grandi (450-550 g).
- ⇒ Vino - produce dei vini rotondi e fruttati (lampone, amarena, ciliegia, melograno, prugna matura) di buona struttura e corpo,

con una discreta acidità e con media capacità di invecchiamento. Tradizionalmente è assemblato con il Boğazkere. In questo caso accanto agli aromi di confettura compaiono aromi di spezie e di cacao e sentori balsamici di menta ed eucalipto.

Boğazkere (Bo-haz che-re)

È originario dell'Anatolia Sud Orientale, nella provincia di Diyarbakir nei dintorni del fiume Tigri, nella parte curda della Turchia. Oggi si coltiva in tutta l'Anatolia, fino alla costa occidentale sull'Egeo. È una varietà tardiva. Boğazkere significa 'fuoco in gola' per l'aggressività che spesso presentano i suoi vini. Per la sua importante struttura tannica è spesso paragonato alle grandi varietà a bacca rossa italiane e francesi. Originario di zone sub-aride calde, è sensibile al freddo invernale e molto sensibile alla peronospora. Si adatta bene sia a forme di potatura corta che mista (E).



(E) - Uva Boğazkere.

- ⇒ Acino - rotondo, di colore nero-blu scuro, medio-grande (3 g), con buccia spessa e ricca di antociani.
- ⇒ Grappolo - è mediamente compatto, conico, alato, grande (450-550 g).
- ⇒ Vino - produce vini ricchi, strutturati, con una buona gradazione alcolica, una elevata tannicità e un'acidità media che trovano il giusto equilibrio con l'invecchiamento. Ha un aroma complesso in cui si ritrovano, a seconda del grado di maturazione del vino: ciliegia matura, lampone, ribes nero, mora, confettura, cacao, liquirizia, pepe, chiodo di garofano, eucalipto, tabacco, cuoio.

Matteo Monchiero
 Collaboratore ANT-NET S.r.l., docente universitario
 matteo.monchiero@unito.it
 Marco Monchiero
 Enologo, consulente, titolare dello studio PROVVIA
 studio@provvia.it