Ritorno alle Origini

La Nuova Turchia del Vino

Novemila anni fa, in Anatolia, si coltivava l'uva e settemila anni fa nasceva il vino. Una tradizione che ha rischiato di scomparire alla fine dell'Impero Ottomano, ma che ora sta trovando nuovi protagonisti

testo e foto di Massimiliano Rella

< Novemila anni fa le antiche popolazioni dell'Anatolia centrale "inventarono" la prima vite da frutto della storia, senza neanche poter immaginare i risvolti che quella scoperta avrebbe portato al gusto e alla cultura alimentare. Cercando nuove possibilità di cibo gettarono le fondamenta per la nascita del vino.
A questa conclusione sono arrivati i massimi esperti statunitensi di archeologia della vite e biologia molecolare attraverso ricerche sul campo e incroci multidisciplinari, rispolverando anche la lingua degli Ittiti, che per secoli abitarono la regione anatolica.
Secondo **Patrick McGovern**, dell'Università della Pennsylvania, molto probabilmente già nel 7000

LE CANTINE

Negli ultimi due-tre anni i vini turchi hanno cominciato a macinare riconoscimenti nei concorsi enologici internazionali. I tempi cambiano e anche la cultura del vino fa breccia tra i giovani e i professionisti della "mezzaluna".
Oggi il panorama offre tante etichette interessanti. Anche perché le cantine hanno arruolato enologi francesi e introdotto i vitigni internazionali (chardonnay, syrah, merlot) pur esplorando le potenzialità degli autoctoni, come emir, narince, kalecic karasi.
In Turchia sono oltre 800 le varietà da vino, ma le più impiegate solo una quarantina. S
i producono 75 milioni di litri l'anno. Tra le migliori cantine troviamo Sevilen, con base a Izmir e vigneti nell'area dell'Egeo e nella pianura anatolica: interessanti il suo Fume Blanc 2009 e il Cabernet Sauvignon 2009 (www.sevilengroup.com).
Vinkara, invece, ha sede ad Ankara e coltiva le sue vigne nella zona di origine del kalecik karasi: da provare l'annata 2009, fruttata e con note di spezie (www.vinkara.com).
Kayra opera infine nell'Anatolia orientale. Il suo Öküzgözü in purezza 2006, strutturato e di corpo, ha sedotto sia Londra che Bruxelles (www.kayrawines.com).

INDIRIZZI CANTINE

Kocabag.
Strada per Uçhisar.
Tel +90/0384.2192979 www.kocabag.com

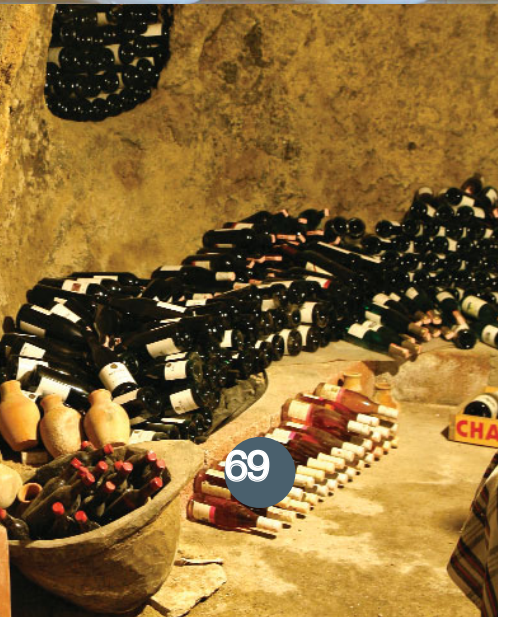
Senol Sarpçilik.
Al centro del villaggio di Mustafapasa.
Tel +90/384.3535014

Turasan.
Yunak Mahallesi Tevfik Fikret caddesi 6A, Ürgüp.
Tel +90/0384.3414961
www.turasan.com.tr

Urla Sarpçilik.
Kuskular Koyu, No:12 Ukuf Mevkii, Urla, Izmir
Tel +90/232.7590111
www.urlawinery.com

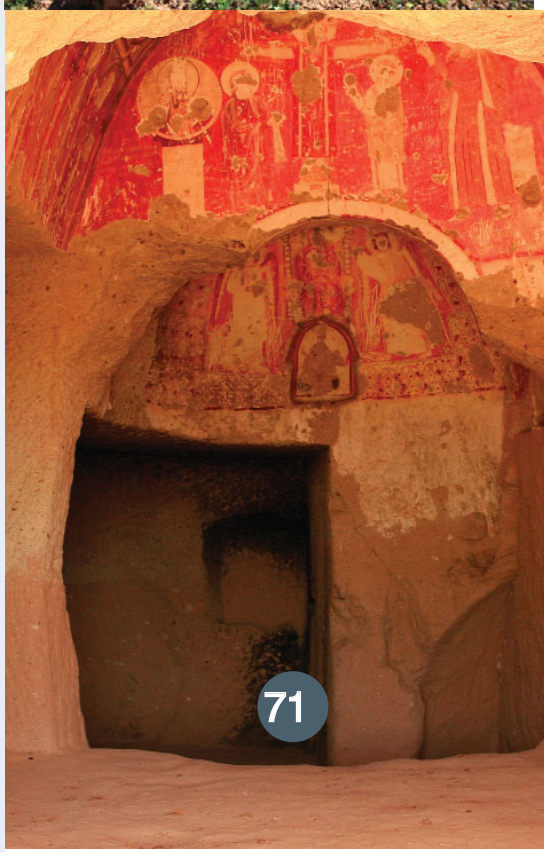
a.C. in quest'area dell'odierna Turchia fu addomesticata la *vitis silvestris* (selvatica) in vitis vinifera.
Per arrivare al vino ci vorrà del tempo, ma intorno all'anno mille la bevanda di Bacco vantava ormai estimatori di alto livello, se è vero - come recita una tavoletta Ittita del 1290 a.C. - che "*gli Dei sono tristi perché non viene il vino di Naita e Vinasa*".
E proprio dove un tempo sorgeva Vinasa, lungo il fiume Rosso, oggi troviamo Avanos, uno dei villaggi simbolo della Cappadocia, l'area più suggestiva dell'Anatolia, famosa per i Camini delle Fate.
Attorno a queste spettacolari formazioni rocciose, formatesi nei millenni per l'erosione degli strati superiori di origine vulcanica, oggi si continuano a coltivare piccoli vigneti ad alberello.
Alcuni dei vitigni più diffusi in Turchia, come l'*emir* (bianco) e il *dimrit* (rosso), arrivano da qui. Da qualche anno, però, con gli investimenti in vigna e in cantina, e con la nuova generazione di enologi francesi chiamati a riportare in auge i vini della Cappadocia, sono arrivati lo chardonnay, il merlot, il syrah, i vitigni internazionali più noti.
Turasan, la cantina storica dell'area, fondata nel 1943 da un ex insegnante di matematica, Hassan Turasan, con le cure del suo esperto francese produce ad esempio uno Chardonnay in purezza da uve coltivate sopra i mille metri sul livello del mare. Si può degustare in un'ampia sala della cantina nel villaggio di Ürgüp, insieme ad altre etichette della casa, dal rosso Kalecic Karasi al bianco Narince, fatti con le omonime varietà turche.
Il fascino e la moda del vino, che ormai permeano culture come quella cinese e indiana, non potevano certo rimanere inascoltati nella terra dell'uva.
L'albergo Sira (in italiano mosto) ha creato ad esempio percorsi ad hoc sulla cultura enologica della Cappadocia, con itinerari nelle chiese greco-ortodosse, nelle città sotterranee, nelle cantine, il tutto con degustazione finale, guidata dal proprietario Murat Yanki, che guarda caso è anche professore di enologia.
La cultura del vino ha lasciato in effetti importanti testimonianze sul territorio.
In molte chiese rurali della Cappadocia, circa un migliaio, i greci-ortodossi hanno usato grappoli e foglie di vite come segni e simboli per decorazioni e affreschi.
Come nella chiesetta dell'Uva (Üzmülü Kilise), del X secolo, situata lungo un sentiero della splendida valle Rossa, un ambiente di formazioni rocciose dall'atmosfera lunare; o sul bel portale con i grappoli colorati in bassorilievo della chiesa dei SS. Costantino ed Elena, nel villaggio di Mustafapasha.
Al centro dell'abitato possiamo bussare anche alle porte della cantina **Senol Sarpçilik**, non certo per i vini - di modesta qualità - ma per visitare l'antico sistema di vasche e cisterne scavate nella roccia, nel ventre di una collina.

1 FOR THE ROAD
#GURU
URLA
TEMPUS
2009



E pensare che centinaia di anni fa le popolazioni della Cappadocia facevano il vino nelle città sotterranee. Ne esistono oltre 150, usate allora come rifugio dalle scorribande degli eserciti in arrivo da Oriente come da Occidente.
Alcune di queste "città" si spingono decine di metri sottoterra grazie a un complesso sistema di cunicoli e grotte, canali naturali per il passaggio dell'aria e dell'acqua.
Le persone potevano rimanere settimane senza vedere la luce, ma pare che il vino non mancasse.
Nella città sotterranea di **Özkonak**, ad esempio, è ancora ben conservata un'antica vasca di vinificazione in pietra: pigiando con i piedi il mosto scolava attraverso un foro in una cisterna scavata qualche metro più sotto.
Con questo curriculum millenario, e sotto la spinta di un mercato sempre più aperto al vino, dal Sud America all'estremo Oriente, negli ultimi tempi uno scatto d'orgoglio ha riacceso le aspettative dei produttori turchi, sempre più concentrati su una qualità che solo dieci anni fa era introvabile.
Possiamo averne un assaggio anche nella cantina **Kocabag**, della famiglia Erdogan, che tra l'antico villaggio di Uçhisar e la fiabesca valle di Göreme ha aperto un punto degustazione con vigneto dimostrativo.
Qui troviamo i classici dell'area, dal bianco emir all'uvaggio rosso di *öküzgözü* e *bogazkere*.
Poteva forse l'antica Vinasa lasciar tristi gli Dei?

Sulla Costa Rispunta Il Nero D'Urla

Un'altra zona vocata della Turchia è lungo la costa occidentale, non lontano dalla città di Izmir, l'antica Smirne. Anche qui negli anni Venti, con l'avvento della Repubblica Turca di Kemal Atatürk, le vigne caddero in abbandono a seguito della scambio di popolazione tra greci e turchi tra i rispettivi Paesi.
I greci ortodossi che per secoli avevano coltivato la vite abbandonarono le terre e la viticoltura in generale fu dimenticata.
E' sui resti di antiche terrazze, sulla penisola di Karaburun, davanti all'isola greca di Kios, che quindici anni fa è cominciata l'avventura della nuova cantina Urla (Urla Sarapcilik), dell'imprenditore-vivaista turco Can Ortabas, 52 anni *(nella foto a pagina 69)* tra i più grandi coltivatori di palme (250mila piante, 180 addetti, 2mila ettari di terreni).
I vini di Urla entrano in commercio solo nel 2009 conquistando immediati successi, come per il Tempus 2009, un rosso di cabernet sauvignon, merlot, bogazkere, petit verdot e cabernet franc, medaglia di bronzo al Decanter World Wine Award e all'International Wine Challenge 2011; o per il Nero d'Aola & Urla Karasi 2010, medaglia di bronzo al Decanter World Wine Award 2011.
Ma facciamo un salto a ritroso.
«Scoprii che la penisola aveva un'importante storia vitivinicola e condizioni ideali per la vite, come terreni secchi e collinari, non umidi, una buona esposizione al sole e alla brezza marina. Così decisi di recuperare le terrazze - ricorda Ortabas - . Mi piaceva l'idea di creare un ponte tra il

passato il futuro, il mio sogno allora era di fare una cantina di qualità, ma mi resi conto che avrei camminato al buio perché la storia era stata interrotta».
Prima di tutto bisognava capire quali vitigni fossero adatti.
Così furono fatte prove on il bogazkere, una varietà a bacca rossa dell'est della Turchia.
Nove anni di selezione clonale con varietà selezionate da tutta la regione e altri due anni per la selezione clonale del muskit di Bornova, un'uva a bacca bianca della famiglia dei moscati.
In passato esisteva anche un'altra varietà, il nero d'Urla, che era andata perduta.
Dopo ricerche sul territorio Can Ortabas riuscì però a trovare nella foresta tre vecchi ceppi malati, a piede franco, sottoposti a esame genetico durante il periodo vegetativo in collaborazione con l'Unione delle Università di Tubitak.
Non esistendo la mappatura del nero d'Urla non ci furono riscontri nel Dna con altri vitigni, così furono fatte prove ampelografiche attingendo alla collezione di varietà creata nientemeno che da Kemal Atatürk.
«In questo modo il nero d'Urla è tornato a vivere - dichiara soddisfatto Ortabas -. Oggi abbiamo solo 40 viti e produciamo 7mila bottiglie l'anno di un rosso a base di nero d'Avola siciliano con una piccola percentuale del 3% di nero d'Urla. Ha caratteristiche che ricordano sia il syrah che il sangiovese. Sarebbe bello arrivare a produrlo in purezza ma non sappiamo che vino potrebbe essere».
Urla Sarapcilik ha recuperato anche un altro vitigno locale, il gaydura, a bacca bianca imparentato con l'uva sultanina, abitualmente mangiata secca o usata nei dolci, con molti acini piccoli.
«Non è il top, ma appartiene al territorio» conclude Ortabas.
Il nero d'Urla ha invece acini grossi, a bacca rossa ma non molto colorati, vendemmiabile a metà di ottobre.
Tra i vitigni coltivati nei 37 ettari di vigna ci sono anche varietà internazionali, come merlot e cabernet sauvignon.
Due varietà sono state adottate dall'Italia, il sangiovese e il nero d'Avola. Oggi Urla produce 8 vini, di cui 3 bianchi. >