

NELLE TERRE DELL'UVA, UNA BELLA RICCHEZZA DELLA TURCHIA

L'uva rappresenta il 24% della frutta prodotta in Turchia. Viene utilizzata per diversi impieghi, come uva da tavola, come uva passa e come uva da vino, oltre che per tipici prodotti alimentari.

La Turchia è divisa in sette regioni geografiche e in nove regioni agricole. Fra queste, quattro regioni si distinguono per la viticoltura: la Regione Egea, dove si trova Smirne, sta al primo posto per la coltivazione della vite. Qui si trova più del 30% del vigneto nazionale e il 46% della produzione di uva. Il vitigno Sultaniye è il protagonista della viticoltura di quest'area; la Regione Mediterranea, dove si trova Antalya, viene subito dopo ed è soprattutto vocata per le varietà di uva da tavola a maturazione precoce. Segue la Regione di Marmara, dove si coltivano uve per la vinificazione, specialmente nella parte Tracia; viene poi l'area dell'Anatolia centrale e sud-orientale.

Tre milioni di tonnellate sono costituite da uve con i semi, mentre circa 1 milione è costituito da uve apirene. Il 30% dell'uva è utilizzato per il consumo diretto, il 37% serve per l'uva passa, il 30% per melassa e altri prodotti alimentari ed il 3% per la vinificazione.

La Turchia è il maggior produttore ed esportatore di uva passa apirena. Esporta il 90% della produzione locale. La sua percentuale sul mercato internazionale varia dal 40 al 45%. L'uva Sultaniye è la varietà principe di questa produzione e la sua coltivazione è



Efeso. L'antico teatro © OICCE Times (2012)



Smirne. La Torre dell'Orologio © OICCE Times (2012)

concentrata soprattutto nella regione Egea.

Nella grande ricchezza di varietà locali si segnalano uve da tavola a bacca bianca come Sultaniye (da tavola e da vino), Çavuş, Hafızlı, Müsküle, Razaki, Perla di Yalova e anche uve da tavola a bacca nera come Ilkeren della Tracia.

Fra le uve da vino, il Boğazkere è una delle varietà nere più apprezzate, è pure molto stimato l'Öküzgözü, utilizzato per secoli come uva da vino e anche da tavola, poi ancora Kalecik Karası e Çalkarasi, specialmente impiegato per i vini rosati.

Per i vini bianchi, Narince, coltivato soprattutto a Tokat e Amasya, ed Emir, coltivata nel terreno vulcanico della Cappadocia, sono considerate fra le migliori e, accanto a queste viene ritenuto di pregio il Bornova Misket coltivato nei suoli sabbiosi e argillosi della zona Egea.

Si coltivano inoltre varietà internazionali come Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Gamay, Carignan, Alicante Bouchet, Chardonnay, Sauvignon blanc, Semillon...

Queste si trovano talvolta associate nella vinificazione con le varietà locali.

Queste si trovano talvolta associate nella vinificazione con le varietà locali.

La sede del congresso OIV: Smirne "La bella"

Smirne è la terza città della Turchia, con 3.500.000 abitanti ed è il suo secondo porto, dopo Istanbul. Si trova in un'area di antichissimi insediamenti i cui abitanti evidente-



Vigneti della penisola di Urfa © OICCE Times (2012)