Angora Kirmizi 2001
Kavaklidere

Turkiet - Trakien

Region
Turkiet ligger i den klimatzon som lämpar sig bäst för vinodling. Det är därför inte konstigt att vinets vagga troligtvis låg just här. Bibliska berättelser lär oss att det var här, på Ararats sluttningar som Noah strandade och planterade vin. Även poeter under antiken har prisat viner från detta område. Idag är Turkiet uppdelat i sju vinproducerande regioner. En av dessa är Trakien/Marmara som ligger strax ovanför Istanbul och Marmarasjön i den “europeiska” delen av Turkiet. Trakien har mycket gott anseende och 40% av alla viner i Turkiet produceras här.

Producent
Kavaklidere är Turkiets första och äldsta privata vinproducent. Företaget grundades 1929 i Ankara av Cenap And som var en affärsman och musikälskare. För att nå större internationella framgångar har en fransk vinmakare vid namn O. Ledoux, anställts. Idag har företaget en modern vinproduktion med värmereglerade ståltankar vars kapacitet uppgår till 9 miljoner liter. Totalt produceras 22 olika viner samt två druvjuicer. 20 % av produktionen går på export till Europa, Japan och Nordamerika.

Vinet
“Kirmizi” är benämningen för rött vin i Turkiet. För att framställa detta röda vin har två druvsorter använts. Den första, Cinsault, kommer från Sarköy-regionen nära Dardanelles. Jordmånen består huvudsakligen av ler- och grusjordar och druvorna skördas i regel i september. Den andra druvsorten, Papazkarasi, är en lokal druva som odlas nära Marmarasjön. Här består jordmånen av lera och sand. Även denna druva skördas under september månad och får sin speciella karaktär tack vare svalkan från Marmarasjön.

Vinet har en ungdomlig ljus röd färg. Doften är stor och fruktig med inslag av jordgubbar, hallon och vanilj. Smaken är lätt till medelfyllig med inslag av röda bär och en varm harmonisk avslutning. Servera gärna vinet vid 12-14 grader till lamm, kyckling, stekt fisk eller brieost.

Druvor
Cinsault och Papazkarasi

Länk till producent
www.kavakli.com