

Le potentiel œnologique de cépages turcs

The œnological potential of Turkish grape varieties

Türk üzüm çeşitlerinin oenolojik potansiyeli

Alain Carbonneau (ma2.carbonneau3@orange.fr)

Elman Bahar (ebahar@nku.edu.tr), Serkan Candar et Tezcan Alço

Selon les statistiques de l'OIV de 2018, la viticulture turque occupe la 5^{ème} place mondiale pour la superficie des vignobles avec environ 450000 ha. Elle est encore surtout connue pour sa production de raisins de table, et de raisins secs, à base de Sultanine en particulier, pour laquelle elle occupe le premier rang mondial au niveau de la production et surtout de l'exportation. Le potentiel viticole global de la Turquie est donc très élevé, mais elle n'apparaît pratiquement pas dans les statistiques du raisin de cuve du fait de son faible volume, en raison des interdits historiques des traditions musulmanes à l'encontre du vin. Or la Turquie a un grand potentiel de production de vins originaux et de qualité, qui s'explique par sa proximité avec le centre originel d'émergence du *Vitis vinifera*, et aussi par son histoire qui a conservé des centaines de cépages de cuve qui restent sous-exploités à ce jour. Notre propos est de présenter 8 cépages de cuve turcs à haut potentiel œnologique qui méritent d'être mieux connus de la communauté internationale.

*According to 2018 OIV statistics, Turkish viticulture occupies the 5th place in the world for the area of vineyards with approximately 450,000 ha. It is still best known for its production of table grapes, and raisins, made from Sultanine in particular, for which it ranks first in the world in terms of production and especially exports. Turkey's overall wine potential is therefore very high, but it hardly appears in wine grape statistics due to its low volume, due to the historical prohibitions of Muslim traditions against wine. However, Turkey has a great potential for the production of original and quality wines, which is explained by its proximity to the original center of emergence of *Vitis vinifera*, and also by its history which has preserved hundreds of grape varieties that remain under-exploited to date. Our purpose is to present 8 Turkish wine grape varieties with high œnological potential which deserve to be better known to the international community.*

Les entreprises vitivinicoles turques développent les vins de leurs cépages autochtones dans un contexte difficile, tant sur le plan culturel comme déjà mentionné, que sur le plan technique souvent par manque de matériel végétal sain. Ceci explique, avec la priorité accordée au marché international face au marché intérieur, la forte proportion de cépages français (et dans une moindre mesure, italiens) qui sont cultivés en Turquie. La figure 1 présente la répartition des zones vitivinicoles turques avec les cépages qui ont produit les vins remarqués par la presse spécialisée.

Turkish wine companies are developing wines from their native grape varieties in a difficult context, both culturally as already mentioned, and technically, often for lack of healthy plant material. This explains, with the priority given to the international market over the domestic

market, the high proportion of French (and to a lesser extent Italian) grape varieties that are grown in Turkey. Figure 1 shows the distribution of Turkish wine-growing areas with the grape varieties that produced the wines noticed by the specialized press.



Figure 1. Principales régions vitivinicoles turques avec mention des cépages à la base de vins remarquables par la presse spécialisée (source internet). Pour la région de Tekirdag ajouter : Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, Sauvignon.

Figure 1. Main Turkish wine regions with mention of the grape varieties at the base of wines noticed by the specialized press (internet source). For Tekirdağ add : Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, and Sauvignon.

CÉPAGES FRANÇAIS :

Ils ont été choisis comme cépages internationaux largement reconnus, dans le cadre d'une stratégie de reconnaissance internationale et d'accès au marché mondial. Il convient aussi de mentionner quelques cépages d'autre pays, comme le Sangiovese.

Notre expérience des vins, essentiellement en Thrace orientale dans le secteur de Tekirdag, nous permet de résumer l'adaptation des cépages français suivants au niveau de leur performances œnologiques :

- Sauvignon B : c'est certainement le cépage blanc qui réussit le mieux à exprimer son potentiel aromatique ; au domaine Arcadia dans les terroirs intérieurs au nord de Tekirdag, il y produit des vins typiques de grande qualité ; il faut aussi signaler dans ce vignoble la réussite du Sauvignon gris et du Pinot gris.
- Chardonnay B : il est rare de trouver des vins de ce cépage qui montrent une aussi bonne adaptation que le Sauvignon, en raison d'un manque d'équilibre et d'expression aromatique.
- Sémillon B : historiquement c'est le premier cépage français introduit en Thrace orientale, en particulier grâce au professeur bordelais Alain Reynier ; ses résultats œnologiques sont en général quelconques.

- Merlot N : ce cépage connaît un franc succès en Turquie, comme dans le reste du monde ; les vins sont de qualité, sans doute surtout les assemblages avec le Cabernet-Sauvignon ou des cépages turcs autochtones.
- Cabernet-Sauvignon N : il peut produire d'excellents vins, expressifs et aptes au vieillissement grâce à la qualité des tannins, mais dans des terrains drainants profonds ; au domaine Arcadia il permet de réaliser une cuvée remarquable en assemblage avec le Merlot et le Cabernet franc ; le Petit Verdot pourrait aussi compléter l'assemblage.
- Cabernet franc N : c'est sans doute une grande réussite en Thrace orientale, notamment à Arcadia, en raison de la finesse de ses vins, qui le place parmi les meilleurs connus à Saint Emilion, dans le Frioul, ou à Villany en Hongrie ; il s'exprime parfaitement seul ou en assemblage avec le Cabernet-Sauvignon et/ou le Merlot.
- Syrah N : ce cépage possède un potentiel qui théoriquement doit le rendre très intéressant en Turquie ; néanmoins, au vignoble sa vigueur est souvent excessive ce qui limite l'expression de sa qualité dans les vins ; dans la mesure où sa vigueur serait bien maîtrisée, il ferait partie des choix à retenir.
- Alicante N : il est utilisé en assemblage afin de renforcer la coloration du vin ; mais dans ce but, il convient plutôt d'utiliser des cépages autochtones comme le Bogazkere.

FRENCH GRAPES :

They were chosen as widely recognized international grape varieties, as part of a strategy of international recognition and access to the world market. It is also worth mentioning a few grape varieties from other countries, such as Sangiovese.

Our experience of wines, mainly in Eastern Thrace in the Tekirdag area, allows us to summarize the adaptation of the following French grape varieties in terms of their oenological performance :

- *Sauvignon B : it is certainly the white grape that succeeds the best in expressing its aromatic potential; at the Arcadia estate in the interior terroirs north of Tekirdag, it produces typical wines of high quality; the success of Sauvignon gris and Pinot gris should also be noted in this vineyard.*
- *Chardonnay B : it is rare to find wines from this grape that show such good adaptation as Sauvignon, due to a lack of balance and aromatic expression.*
- *Sémillon B : historically it is the first French grape variety introduced in Eastern Thrace, in particular thanks to Bordeaux professor Alain Reynier; its oenological results are generally arbitrary.*
- *Merlot N : this grape is very successful in Turkey, as in the rest of the world ; the wines are of high quality, undoubtedly especially the blends with Cabernet-Sauvignon or native Turkish grape varieties.*
- *Cabernet-Sauvignon N : it can produce excellent wines, expressive and suitable for aging thanks to the quality of the tannins, but in deep draining soils; at the Arcadia estate, it makes*

it possible to produce a remarkable cuvée blended with Merlot and Cabernet franc; Petit Verdot could also complete the blend.

- Cabernet franc N : it is undoubtedly a great success in Eastern Thrace, especially in Arcadia, because of the finesse of its wines, which places it among the best known in Saint Emilion, in Friuli, or in Villany in Hungary ; it is perfectly expressed on its own or in a blend with Cabernet-Sauvignon and / or Merlot.

- Syrah N : this grape has a potential which theoretically should make it very interesting in Turkey; nevertheless, in the vineyard, its vigor is often excessive, which limits the expression of its quality in the wines; to the extent that its vigor would be well controlled, it would be one of the choices to be made.

- Alicante N : it is used in blending to strengthen the color of the wine; but for this purpose, it is better to use indigenous grape varieties such as Bogazkere.

CEPAGES TURCS LARGEMENT CULTIVÉS :

L'échantillon suivant est choisi sur la base du succès de leurs vins, tout en précisant que le réservoir des cépages autochtones est bien plus grand. D'emblée, il faut signaler qu'en raison du poids considérable de sa filière du raisin de table et du raisin sec, la Turquie produit de façon significative quelques vins blancs à base de Sultanine (Sultaniye), seule ou en assemblage : les résultats sont au niveau de vins de table légers acceptables. En revanche, il convient de présenter les caractéristiques dominantes des vins de cépages de cuve turcs assez remarquables : 6 largement cultivés dans ce pays et 2 en cours de développement à partir de la collection de génotypes de vigne plantée par l'Institut de Recherche de Viticulture de Tekirdag.

WIDELY CULTIVATED TURKISH GRAPES :

The following sample is chosen based on the success of their wines, while specifying that the reservoir of native grape varieties is much larger. From the outset, it should be noted that due to the considerable weight of its table grape and raisin sector, Turkey significantly produces a few white wines made from Sultanine (Sultaniye), alone or in blend: the results are at the level of acceptable light table wines. On the other hand, it is necessary to present the dominant characteristics of quite remarkable Turkish varietal wines: 6 widely cultivated in this country and 2 under development from the Tekirdağ grapevine field gene bank, planted by the Tekirdağ Viticulture Research Institute.

1) EMİR B (émir-prince / emir-prince):

Caractéristiques des grappes et des baies: Les grappes d'Emir sont coniques, denses et de taille moyenne. La couleur des baies est vert jaunâtre et sa forme est arrondie et aplatie. Il est de taille moyenne et contient 2-3 pépins.

Bunch and berry characteristics: Clusters of Emir are conical, dense and average in size. Berry color is yellowish-green and its shape is flattened round. It is medium in size and has 2-3 seeds.

Comportement agronomique: l'émir est l'un des cépages de qualité de l'Anatolie centrale-sud. Le rapport sucre / acide équilibré et le riche spectre aromatique permettent au cépage de se

démarquer parmi les cépages de qualité. On peut dire qu'il est sensible à l'oïdium quand une très bonne nouaison induit des grappes très serrées. Son potentiel de qualité augmente généralement à des altitudes plus élevées.

Agronomic behavior: Emir is one of the quality wine varieties of Central-South Anatolia. Balanced sugar/acid ratio and rich aromatic spectrum make the variety stand out among the quality wine varieties. It can be said that it is susceptible to powdery mildew when very good fruit set causes very tight bunches. Its quality potential generally increases at higher altitudes.

Potentiel technologique: La variété Emir produit des vins élégants avec une couleur vert-jaune ou jaune clair, une acidité élevée sans arômes de fruits prédominants. L'arôme de fruit le plus prononcé est la fine pomme verte. Ses vins ont un goût qui porte des saveurs minérales et fraîches. Les saveurs de fruits verts (citron cru, prune verte) sont parmi les arômes les plus courants chez l'Emir. Parfois, cette saveur peut apparaître comme du citron mûr. Il convient également à la fabrication de vin mousseux. Le cépage Emir, qui a acquis une grande valeur en particulier pendant la période hittite et romaine, s'est répandu dans de vastes zones de la région. Il peut être utilisé comme monocépage, ainsi qu'avec d'autres cépages blancs (Sultanine, Chardonnay).

Comparé à des vins de cépages français, l'Emir est un peu de type Chenin.

Tecnological Potential: Emir variety produces elegant wines with green-yellow or light yellow color, high acidity with no predominant fruit flavors. The most prominent fruit flavor is the fine green apple. Its wines have a taste that carries mineral and fresh flavors. Green fruit flavors (raw lemon, green plum) are among the most common aromas in Emir. Sometimes this flavor can appear as ripe lemon. It is also suitable for making sparkling wine. Emir grape, which gained great value especially during the Hittites and Romans period, spread to wide areas in the region. It can be used as monovarietal, as well as with some other white grapes (Thompson seedless, Chardonnay).

Compared to wines of French varieties, Emir is a bit like Chenin.



Figure 2. Grappe d'Emir. Crédit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

Figure 2. Bunch of Emir (photo credit Tamer Uysal).

2) NARINCE (Nariingée) B (délicat / delicate):

Caractéristiques des grappes et des baies: Les grappes de Narince sont coniques ailées, denses et de taille moyenne. Les baies sont de taille grande à moyenne, de forme ronde à légèrement ovale, de couleur blanc-jaune et contiennent 2-3 pépins.

Bunch and berry characteristics: Narince bunches are winged-conical, dense and medium-sized. Berries are large-medium sized, round-slightly oval in shape, white-yellow in color and have 2-3 seeds.

Comportement agronomique: Narince occupe une place importante parmi les raisins d'origine anatolienne. Ce cépage blanc est cultivé dans la région de Tokat. Tokat et sa région, qui est le point de transition du climat continental vers le climat humide de la mer Noire, offrent des conditions de sol et de climat adaptées au Narince. C'est une variété qui a été cultivée dans les vallées profondes de la rivière Yeşilirmak pendant des siècles. Des vins semi-secs avec son arôme spécial peuvent également être produits à partir de Narince. Il est également utilisé dans les vins d'assemblage élaborés avec d'autres variétés locales telles que l'Emir et la Sultanine. Ses pousses vigoureuses deviennent fortes, dures et dressées. Une bonne qualité est obtenue à des altitudes comprises entre 300 et 500 mètres. Le Narince taillé court mi-long est une variété à maturation tardive. Le Narince peut également être adapté au sud de la Thrace, à Çanakkale et au nord de la mer Égée, qui sont approximativement à la même latitude qu'autour de Tokat.

Agronomic behavior: Narince has an important place among the grapes of Anatolian origin. This white grape variety is grown in Tokat region. Tokat and its region, which is the transition point of the continental climate to the humid Black Sea climate, offer suitable soil and climate conditions for Narince. It is a variety that has been grown in the deep valleys of the Yeşilirmak river for centuries. Semi-dry wines with its special aromas can also be produced from Narince. It is also used in blended wines made with other local varieties such as Emir and Thompson seedless. Its vigorous shoots grow strong, hard and upright. Good quality is achieved at altitudes between 300-500 meters. The short-half long pruned Narince, is a late maturing variety. Narince can also be adapted to Southern Thrace, Çanakkale and Northern Aegean, which are approximately at the same latitude as around Tokat.

Potentiel technologique: La couleur du vin Narince est jaune verdâtre-or avec un goût prononcé et des arômes d'agrumes. Les vins produits à partir de Narince ont un corps riche et équilibré et sont adaptés au vieillissement. Des saveurs d'agrumes (orange, pamplemousse, citron doux), de pomme mûre, de poire et parfois de coing peuvent apparaître. Les senteurs minérales (calcaire-terreux) et florales (fleur blanche) sont les arômes les plus distinctifs de Narince.

Comparé à des vins de cépages français, le Narince B est un peu de type Sauvignon.

Tecnological Potential: The color of Narince wine is greenish-golden yellow with strong taste and citrus aromas. Wines produced from Narince have a rich and balanced body and are suitable for aging. Flavors of citrus fruits (orange, grapefruit, sweet lemon), ripe apple, pear and occasionally quince may occur. Mineral (calcareous-earthy) and floral scents (white flower) are the most distinctive aromas of Narince.

Compared to wines of French varieties, Narince is a bit like Sauvignon.



Figure 3. Grappe de Narince. Crédit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

Figure 3. Bunch of Narince (photo credit Tamer Uysal).

3) BOĞAZKERE (Boaazkèré) N (gratte-gorge, astringent / throat-scraper, astringent) :

Caractéristiques des grappes et des baies: Les grappes de la variété sont coniques, denses et grandes avec des ailes. La forme des baies est ronde et la taille est grande à moyenne. Les baies à la peau noire épaisse et violette, ont 2-3 pépins.

Bunch and berry characteristics: Bunches of the variety are conical, dense and large with wings. The berry shape is round and size is large-medium. Berries with thick and purple black skin colour, have 2-3 seeds.

Comportement agronomique: Boğazkere, qui est l'une des variétés de la région de Diyarbakır, est l'un des plus anciens cépages locaux d'Anatolie. C'est une variété vigoureuse. Boğazkere produit un grand nombre de grappes tardives qui ne mûrissent pas lorsqu'il est taillé court. Variété à maturation tardive avec une peau très épaisse et riche en tanins.

Agronomic behavior: Boğazkere, which is one of the Diyarbakır region varieties, is one of the oldest local grapes of Anatolia. It is a vigorous variety. Boğazkere produces a large number of late clusters that do not mature when it is pruned short. Late maturing variety has a very thick skin and high level in tannins.

Potentiel technologique: C'est un cépage très précieux et particulier en raison de sa forte teneur en tanins, de son astringence et de ses arômes d'épices. Il produit la meilleure qualité dans les sols calcaires, graveleux et rouges. La teneur dense en tanins facilite les possibilités d'utilisation dans les mélanges faits avec Öküzgözü. La variété Merlot convient également aux mélanges. Son vin contient des arômes de fruits noirs et rouges comme le fruit du mûrier noir, la mûre, la framboise, la cerise, la griotte, parfois des notes herbacées, ainsi que des arômes

d'épices, de thym, de poivre blanc et de clou de girofle, en particulier dans les vins de monocépage âgés. Certains échantillons de Boğazkere comprennent des nuances de figue, d'olive noire et d'eucalyptus / menthe, ainsi que des notes parfois poussiéreuses, parfois terreuses avec un caractère minéral, et des arômes d'animaux sauvages (fermiers), de basse-cour. Boğazkere est l'un des rares exemples de cépages locaux aptes au vieillissement qui à la fois adoucit les tanins et donne des arômes de vanille et de moka en fûts de chêne. Les bonnes sélections mûrissent en 5 à 15 ans et deviennent polyvalentes.

Comparé à des vins de cépages français, le Bogazkere N est un peu de type Tannat.

Tecnological Potential: It is a very valuable and particular wine variety due to its high tannin content, astringency and spice aromas. It produces the best quality in calcareous, gravelly, red colored soils. Dense tannin content increases the usage possibilities in blends made with Öküzgözü. Also Merlot variety is also suitable for blends. It contains black and red fruits aromas such as black mulberry, blackberry, raspberry, cherry, morello cherry, sometimes herbaceous tones, as well as thyme, white pepper and clove spice aromas especially in aged mono cepage wines. Some Boğazkere samples include fig, black olive and eucalyptus / mint tones, as well as sometimes dusty, sometimes earthy notes with mineral character, and wild animal (farmy), barnyardy aromas. Boğazkere is one of the rare examples of our local wine varieties suitable for aging and both softens the tannins and acquires vanilla and mocha aromas in oak barrels. Good selections mature in 5-15 years and become versatile.

Compared to wines of French varieties, Bogazkere is a bit like Tannat.



Figure 4. Grappe de Boğazkere. Crédit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

Figure 4. Bunch of Boğazkere . Credit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

4) ÖKÜZGÖZÜ N (oeil de boeuf / ox's eye):

Caractéristiques des grappes et des baies: Les grappes de la variété sont grandes et denses, et la forme est conique avec des ailes. La forme de la baie est elliptique et grande, la couleur de la baie est noire avec une pruine grise, la peau est d'épaisseur moyenne. Le nombre de pépins est de 2-3.

Bunch and berry characteristics: The bunches of the variety are large and dense, and the shape is conical with wings. The berry shape is elliptical and large, the berry color is black with gray bloom, the skin is medium thick. The number of seeds is 2-3.

Comportement agronomique: Öküzgözü tire son nom (oeil de boeuf) de baies grosses et foncées. Il est cultivé en Anatolie orientale, en particulier dans la région de Malatya et de sa voisine d'Elazig. Son berceau d'origine serait situé dans le village d'Arapgir dans la région de Malatya: il traduit une occupation ancienne par divers peuples du Proche Orient dont les arméniens. La variété, qui convient à la taille semi-longue ou courte, mûrit tardivement. Différents types de variétés sont très courants dans les régions où elles sont cultivées.

Agronomic behavior: Öküzgözü (ox's eye) takes its name from large and dark berries. It is grown in Eastern Anatolia, especially in Malatya region and its neighbour Elazig. Its original birthplace could be located in the village of Arapgir in the Malatya region: it reflects an ancient occupation by various peoples of the Near East including the Armenians. The variety, which is suitable for semi-long or short pruning, matures late. Different types of variety are very common in the regions where it is grown.

Potentiel technologique: Lorsqu'il est utilisé en monocépage, l'Öküzgözü est une variété à forte acidité et à faible teneur en alcool, un corps charnu, avec des bouquets originaux, donnant un vin de qualité unique. Pendant la maturation, le taux de sucre est inférieur à celui des autres raisins. L'Öküzgözü produit des vins aptes au vieillissement malgré sa légèreté tannique, avec des propriétés structurées stables, des caractères charnus et des arômes de fruits rouges. Alors que l'Öküzgözü a récemment commencé à être cultivé dans les régions de la mer Égée et de la Méditerranée, les saveurs des vins produits à partir des raisins cultivés dans ces régions sont moins intenses et ils sont moins acides. Les vins Öküzgözü sont de couleur rouge rubis foncé avec des arômes de mûre, de framboise, de cerise, de griotte, de confiture de cerise, de mûre noire et de framboise. Ils sont généralement consommés en mélange vraiment bien équilibrés avec le Boğazkere. En raison de leur forte acidité, les échantillons d'Öküzgözü se retrouvent parfois dans les tons de grenade, de sirop de grenade et de canneberge aigre. Parfois, le vin peut aussi être légèrement terreux (champignon, humus) et des tons rustiques rappelant des animaux. C'est une variété adaptée au vieillissement en barrique.

Comparé à des vins de cépages français, l'Öküzgözü est un peu de type Pinot noir.

Tecnological Potential: When used as a monocépage, Öküzgözü is a variety with high acidity and low alcohol, with a plump body, giving an unique quality wine. During ripening, the sugar rate is lower than other grapes. Öküzgözü produces wines suitable for aging despite its light tannin properties, with stable structured properties, plump characters and red fruit aromas. As Öküzgözü has recently started to be grown in the Aegean and Mediterranean regions, the

flavors of the wines produced from the grapes cultivated in these regions are less intense and acidity is less. Öküzgözü wines are in dark ruby red color with aromas of blackberry, raspberry, cherry, sour cherry, cherry jam, black mulberry. They are generally consumed by making really well-balanced blends that complement each other with Boğazkere. Due to their high acidity, Öküzgözü samples are sometimes found in the tones of pomegranate, pomegranate syrup and cranberry sour. Sometimes it can also be light earthy (mushroom, humus) and animal-like rustic tones. It is a variety suitable for aging in barrel.

Compared to wines of French varieties, Öküzgözü is a bit like Pinot noir.



Figure 5. Grappe d' Öküzgözü. Crédit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

Figure 5. Bunch of Öküzgözü. Credit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

5) KALECİK KARASI (Calégiq Carassi) N (noir du district de Kalecik/ *black of Kalecik district*):

Caractéristiques des grappes et des baies: Les grappes de la variété sont petites à moyennes, compactes et ailées coniques. Les baies sont rondes et de taille moyenne et la couleur des baies de Kalecik Karası est bleu-noir; la baie contient 1-2 pépins

Bunch and berry characteristics: The bunches of the variety are small-medium, dense and winged conical. Berries are round and medium-sized and the berry color of Kalecik Karası is blue-black; berry has 1-2 seeds.

Comportement agronomique: le Kalecik Karası est cultivé dans la région d'Anatolie centrale depuis l'ère hittite. Surtout après les années 1950, la zone de culture a diminué en raison de l'augmentation rapide de la population et l'extension des constructions. Mais elle a redémarré dans notre pays avec les études menées par la Faculté d'agriculture de l'Université d'Ankara. Les clones numérotés 9, 12 et 15 issus de ces études sont à la pointe avec leurs caractéristiques de rendement et de qualité.

Agronomic behavior: Kalecik Karası has been cultivated in the central Anatolia region since the Hittites era. Especially after the 1950s, the growing area has decreased due to the rapid increase of the population and the extension of constructions. But it has started again in our

country with the studies carried out by the Ankara University Faculty of Agriculture. Clones numbered 9, 12 and 15 obtained from these studies are at the forefront with their yield and quality characteristics.

Potentiel technologique: Le vin de Kalecik Karası est de couleur mixte violette-rubis, aromatisé, plein et équilibré. Il est faible en tanins mais riche en arômes de fruits. Le Kalecik Karası n'a pas besoin d'être vieilli en fûts de chêne. L'équilibre fruit-tanin-acide de la variété ne lui permet pas trop de vieillir. La barbe à papa, la fraise, la framboise sont les saveurs les plus typiques du vin de Kalecik Karası. Ces arômes sont parfois ceux de la cerise et de la griotte. Lorsque les raisins sont vinifiés dans des conditions trop chaudes, ces arômes prennent des notes de confiture et la douceur du nez devient dominante.

Comparé à des vins de cépages français, le Kalecik Karasi est un peu de type Gamay.

Tecnological Potential: Kalecik Karası wine is mixed violet-ruby colored, flavored, full and balanced. It is weak in tannins but rich in fruit aromas. Kalecik Karası does not need to be aged in oak barrels. The fruit-tannin-acid balance of the variety does not allow it to be aged too much. Cotton candy, strawberry, raspberry are the most typical flavors of Kalecik Karası wine. These aromas are sometimes those of cherry and sour cherry. When the grapes are processed too hot, these aromas gain a jam-like quality and the sweetness of the nose becomes dominant.

Compared to wines of French varieties, Kalecik Karasi is a bit like Gamay.



Figure 6. Grappe de Kalecik Karası. Crédit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

Figure 6. Bunch of Kalecik Karası. Credit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

6) PAPAZKARASI (PAPASKARASI) (Papaz karassi) N (Karapapas en grec, ou noir du prêtre / *Karapapas in Greek, or priest's black*) :

Caractéristiques des grappes et des baies: Les grappes de la variété sont grandes et coniques avec des ailes. Les baies sont rondes et grosses, la couleur des baies est bleu-noir et la peau des baies est moyennement épaisse; la baie contient 1-2 pépins.

Bunch and berry characteristics: The bunches of the variety are large and conical with wings. Berries are round and large, berry color is black-blue and the berry skin is medium-thick; berry has 1-2 seeds.

Comportement agronomique: Le Papazkarası est une variété cultivée dans les régions de Thrace et des Balkans depuis l'Antiquité, notamment par les Grecs. Dans les études menées par l'Institut de Recherche de Viticulture de Tekirdağ, les clones numérotés 289-194-207 ont été jugés supérieurs. La variété, qui convient à la taille courte, mûrit tardivement.

Agronomic behavior: Papazkarası is a variety that has been grown in the Thrace and Balkans regions since ancient times, in particular by the Greeks. In the studies conducted by Tekirdağ Viticulture Research Institute, clones numbered 289-194-207 were determined as superior. The variety, which is suitable for short pruning, matures late.

Potentiel technologique: Bien qu'il soit de couleur foncée, il peut s'éclaircir avec le temps. Papazkarası est l'un des cépages les plus adaptés à la production de vin rouge de haute qualité en Turquie. Il donne des vins de haute qualité avec un bouquet unique, fruité et finement épicé, comme boisson pleine, structurée et agréable. Bien que l'on sache que Papazkarası produit de très bons vins rouges avec une production soignée, il reste encore à l'étudier davantage. Parfois, des assemblages avec Merlot et Cabernet-Sauvignon sont également produits. Récemment, les vins de qualité produits par les producteurs de vins de cave particulière de la région de Thrace ont augmenté.

Comparé à des vins de cépages français, le Papaskarasi est un peu de type Cunoise (vieux cépage de Provence et de l'appellation Châteauneuf-du-Pape).

Tecnological Potential: Although it is dark in color, it may lighten over time. Papazkarası is one of the most suitable grape variety of Turkey's high quality red wine production. It gives high quality wines with an unique bouquet, fruity and finely spicy, as a full, structured and pleasant drink. Although it is known that Papazkarası produces very good red wines with a careful production, it is still needed to be studied more. Sometimes Merlot and Cabernet-Sauvignon blends are also produced. Recently, the quality samples produced by private boutique wine producers in the Thrace region have been increasing.

Compared to wines of French varieties, Papaskarasi is a bit like Cunoise (old grape variety of Provence and of Châteauneuf-du-Pape Appellation).



Figure 7. Grappe de Papazkarasi. Crédit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

Figure 7. Bunch of Papazkarasi. Credit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

Deux cépages autochtones à redécouvrir / Two indigenous grape varieties to rediscover :

7) KARAMENUS N* (possiblement : grand garçon / possibly : big boy) :

Caractéristiques des grappes et des baies : Les grappes de la variété sont coniques, d'un poids moyen de 270-280 g. Le poids moyen de la baie est 3-4 g, la couleur de la baie est noire-pourpre, la peau est épaisse ; la baie contient en moyenne 2 pépins.

Bunch and berry characteristics: The bunches of the variety are conical, average weight is 270-280 g. The average weight of the berry is 3-4 g, berry color is black-purple, the skin is thick ; berry has on average 2 seeds.

Comportement agronomique : Le Karamenus est originaire d'Anatolie orientale, de la province de Malatya. La variété, qui a une forte vigueur, produit régulièrement 0,90 grappe / bourgeon, sa taille est semi-longue, son rendement est moyen et elle mûrit à la fin de septembre – au début d'octobre dans les conditions de Tekirdag.

Agronomic behavior: Karamenus is originated from Eastern Anatolia, Malatya province. The variety, which has strong vegetative development, has a yield rate of 0.90 bunches / bud, the pruning is semi-long, its yield is medium and it ripens at the end of September – the beginning of October under Tekirdağ conditions.

Il est à essayer absolument pour produire des vins rouges complexes. Il produit un vin rouge de couleur pourpre sombre, équilibré, rond avec des tannins soyeux, complexe avec des notes intenses de fruits noirs et rouges mûrs, d'épices, de chocolat noir ou cacao.

Comparé à des vins de cépages français, le Karamenus est un peu de type Grenache noir.

It is a must-try to produce complex red wines. It produces a dark purple colored red wine, balanced, round with silky tannins, complex with intense notes of ripe black and red fruits, spices, dark chocolate or cocoa.

Compared to wines of French varieties, Karamenus is a bit like Grenache noir.

- 8) YAYLA N* (sans doute le nom de Fehmi Yayla qui le sélectionna au sein d'une collection / *certainly the surname of Fehmi Yayla who made its selection from collection*) :

Caractéristiques des grappes et des baies : Les grappes de la variété sont cylindriques, d'un poids moyen de 175-185 g. Le poids moyen de la baie est de 2-3 g, la forme de la baie est elliptique, et la peau est d'une épaisseur moyenne ; la baie contient en moyenne 2 pépins.

Bunch and berry characteristics: The bunches of the variety are cylindrical, with an average weight of 175-185 g. The average weight of the berry is 2-3 g, the berry shape is elliptical, and the skin is of medium thickness ; berry has on average 2 seeds.

Comportement agronomique : Le Yayla est originaire de la ville de Bolu, située dans la section occidentale de la Mer Noire de la région de la Mer Noire. Il produit 1,6 grappe / bourgeon, il est adapté à une taille courte, son rendement est moyen à élevé, et il mûrit à la fin de septembre dans les conditions de Tekirdag. Des vignes de Merlot ou de Cabernet-Sauvignon doivent être utilisées comme pollinisateurs car les fleurs de Yayla sont physiologiquement femelles. Lorsqu'on l'utilise en mono-cépage, il ne doit pas porter plus de 2kg/cep.

Agronomic behavior: Yayla is originated from Bolu city, situated in the Western Black Sea Section of the Black Sea Region. Its yield rate is 1.60 cluster / bud, it is suitable for short pruning, its yield is medium-high and it ripens at the end of September in Tekirdağ conditions. Merlot or Cabernet-Sauvignon vines should be used as pollinators because of physiological female flowers of Yayla vines. When considered as monocépage, it should not be loaded more than 2 kg / vine.

Il est à essayer pour produire des vins rouges primeurs légers et fruités. Il produit un vin de couleur rouge rubis, léger en tannins avec peu d'acidité, avec des arômes fins de fruits rouges dominés par la cerise, de bois de rose et de caramel.

Comparé à des vins de cépages français, le Yayla est un peu de type Portan (variété INRA).

It should be tried to produce light and fruity primeur red wines. It produces a ruby red wine, light in tannins with little acidity, with fine aromas of red fruits dominated by cherry, rosewood and caramel.

Compared to wines of French varieties, Yayla is a bit like Portan (INRA variety).

NB : * indique les derniers cépages sélectionnés pour leur intérêt qualitatif à partir de la collection de géotypes de vigne plantée par l'Institut de Recherche de Viticulture de Tekirdag. Il existe d'autres cépages intéressants de Thrace (Adakarasi, Karasakiz).

*NB : * indicates the last grape varieties selected for their qualitative interest from the Tekirdağ grapevine field gene bank. There are other interesting autochthonous, local varieties from Thrace (Adakarasi, Karasakiz).*



Figure 8. Grappe de Karamenus (gauche) et de Yayla (droite).

Crédit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

Figure 8. Bunch of Karamenus (left) and Yayla (right).

Credit Serkan Candar, Tezcan Alço, Elman Bahar.

Conclusion :

Cette présentation d'une sélection de cépages turcs montre l'intérêt de valoriser la biodiversité des cépages qualitatifs.

That presentation of a selection of Turkish grape varieties shows the interest to valorize the biodiversity of qualitative grape varieties.