

A la découverte de la viticulture turque

avec Ali Basman, Administrateur Délégué de Kavaklidere

mardi 30 mars 2010, par [Marie-Eve Richet](#)

Dans les rayonnages de grandes surfaces, vous hésitez encore entre les vins turcs et les vins français, espagnols, italiens ou encore chiliens ? Pour découvrir une des gammes de vins les plus abouties en Turquie, nous vous proposons une rencontre avec Ali Basman, Administrateur Délégué de Kavaklidere, qui a partagé avec nous sa passion du vin. Gageons que ses vins récolteront la reconnaissance qu'ils méritent !

Propos recueillis par Marie-Eve Richet

(www.lepetitjournal.com Edition Istanbul).

Quel est l'historique de la société Kavaklidere ?

KAVAKLIDERE est une société familiale, créée par mon oncle à Ankara en 1929 et aujourd'hui encore entièrement de capitaux propres. Mon oncle avait étudié en Autriche, où il a découvert la culture autrichienne, la musique et le vin... C'est ainsi que, juste après la fondation de la République Turque, il a décidé de créer sa propre cave, dans le centre ville même d'Ankara. Jusqu'en 1982, année du décès de mon oncle, KAVAKLIDERE est donc restée sous l'influence allemande et autrichienne. Mon oncle n'ayant pas d'enfants, mon père, mon frère et moi-même avons repris l'affaire de famille. Il s'agissait pour nous de perpétuer l'héritage familial, mais aussi de faire revivre le patrimoine vinicole d'Anatolie. Mon père étant francophone comme moi-même, nous nous sommes alors tournés vers la France. Nous avons misé sur la qualité, en adoptant les techniques de vinification française, le savoir-faire en matière de culture des vins et de choix des terroirs. En ce qui concerne les cépages, plutôt que d'introduire des cépages français, nous avons eu la volonté remettre en valeur des cépages autochtones d'Anatolie, comme par exemple un cépage noir originaire de Kalecik Karasi, à 70km d'Ankara, réputé pour ses saveurs mariant baies rouges, cacao et vanille. En Turquie, nous avons la chance d'avoir des cépages endémiques, c'est l'opportunité de nous distinguer avec des vins authentiques et de caractère.

Comment a évolué votre production ?

Nous avons commencé d'abord à former les viticulteurs ; pendant ce temps là, les concurrents ont rattrapé leur retard. Ensuite, nous avons décidé d'agrandir nos propres vignobles pour acquérir la qualité supérieure. On a commencé en Cappadoce, avec son terroir caractéristique de sol blanc et volcanique et avec un climat continental qui donnent de jolis et grands vins blancs : Côte d'Avanos, à base de cépages autochtones Emir et Narince, et aussi Sauvignon blanc et Chardonnay. Nous n'avons récolté les résultats que 10 ans après avec des vins de haute qualité Entre-temps, nous avons donc décidé de nous tourner vers d'autres régions, en particulier entre la Mer Egée et l' Anatolie où nous produisons le Pendore. Aujourd'hui, nous avons 4 caves et toujours la plus importante à Ankara, maintenant à l'extérieur de la ville, avec une capacité de 130 000 hl. Pour les vins de grande consommation, nous achetons le raisin des viticulteurs formés par nous. Pour les vins haut de gamme, nous avons 7 domaines en main propre. Avec 45 marques différentes et 7 niveaux de qualité, nous sommes ainsi le premier producteur de vins turcs en quantité et en qualité. Du fait de la variété des climats, terroirs et cépages en Turquie, nos vendanges sur tout le territoire durent 3 mois !

Que diriez-vous du marché turc ?

En termes de consommation, c'est extrêmement faible : la consommation est de 1 litre par an et par habitant ! La consommation de vin se concentre dans les grandes villes et sur la côte. Dans une grande ville comme Istanbul, on estime que seulement 1 million de personnes boivent du vin. Mais les conditions changent... L'imposition des vins a changé : on est passé d'une taxe en pourcentage (63 %) à une taxe en valeur absolue de 1.95 TL par bouteille, ce qui devrait favoriser les vins de qualité.

Par rapport à un marché balbutiant, quelle peut être votre action ?

La religion musulmane étant très présente en Turquie, il est logique que la culture du vin n'existe pas, nous sommes donc obligés de travailler de la vigne à la table. Nous allons jusqu'à former les serveurs, eux-mêmes n'étant généralement pas consommateurs... Pour vous donner une idée du travail de pédagogie qui doit être réalisé, sur 500 personnes que nous employons, 200 sont dédiées à la vente et la communication !

Justement, quelle est votre positionnement ?

Depuis quelques années, nous travaillons avec un des consultants vigneron les plus réputés, Stéphane Deroncourt, qui a vu un potentiel ici en Turquie. Il vient tous les mois et nous travaillons ensemble sur des vins haut de gamme. Désormais, nous présentons nos vins à la foire internationale de Vinexpo à Bordeaux, ainsi que sur le marché des primeurs. Nos vins commencent à être distingués. Il ne faut pas oublier que le berceau de la production mondiale de vins il y a plusieurs millénaires est dans la région de la Géorgie, Mésopotamie et Anatolie...

http://www.vitisphere.com/dossier.php?id_intertitre=54695&id_dossier=50340

Sources

Source : Vitisphere.com le 26 mars 2010