

Midden-Oosten : Libanon



We ontvangen Stéphanie Maksoud, als Libanese werkzaam bij Gopic bvba, invoerder in België van exclusieve Libanese wijnen. Zij zal ons informatie bijbrengen over Libanon als wijnland tegenover de achtergrond van cultuur en geschiedenis. Het belooft alvast een interessante avond te worden !

<http://gopicbvba.com/p/libanon>



Economie

De economie draait op de bankensector en op dienstverlening als toerisme en horeca. Een belangrijk deel van het nationale inkomen is afkomstig van de miljoenen Libanese expats. Circa 38% van het land wordt bebouwd met graan, groenten, fruit, tabak en olijven en er is veel veeteelt. De industrie varieert van cement tot textiel, kleding, meubels, conserven en lichte maaltijden.

9.000 jaar wijnhistorie

7.000 voor Christus: Libanon ligt in een driehoek die de bakermat is van de wijnbouw, gevormd door de Kaukasus (het tegenwoordige Armenië en Georgië), Mesopotamië (het tegenwoordige Irak) en Palestina. De moderne wetenschap gaat er voorzichtigheidshalve van uit dat de wijnbouw in Libanon ontstond. De Feniciërs brachten 5.000 jaar geleden de eerste wijnstokken langs de kuststrook in cultuur. Uit opgravingen bij de stad Byblos zijn hier aanwijzingen voor gevonden. Wijn heeft een belangrijke rol gespeeld in de Fenicische religie. De Griekse god Dionysus dan wel de Romeinse god Bacchus hebben hun oorsprong in de wijnrituelen uit de Kanaän. In de stad Baälbek staan de ruïnes van de Tempel van Bacchus die door de Romeinen in de 2e eeuw voor Christus werd gebouwd ter ere van hun wijngod Bacchus. Er zijn vele afbeeldingen te zien van wijnranken en wijnconsumptie.

3.000 – 330 voor Christus: De Fenicische handelaren exporteerden hun wijnen naar Egypte, Cyprus, Griekenland, Rome, Sardinië en Spanje; Robert Ballard, een oceanograaf uit de Verenigde Staten, vond twee Fenicische wrakken van 750 jaar voor Christus met daarin een lading wijn die nog intact was (zie: <http://newsoffice.mit.edu/1999/ships-0714>). De wijn lijkt door de Feniciërs te zijn beschermd door een laagje olijfolie op de wijn en vervolgens verzegeld door een dennenhouten stop met hars.

De reputatie van Libanon voor de productie van kwaliteitswijnen ging door tot in de Middeleeuwen, met wijnen uit Tyre en Sidon die zeer gewaardeerd werden in Europa en verhandeld door Venetiaanse kooplieden.

1517: Het huidige Libanon werd ingelijfd door het Ottomaanse Rijk. Wijn maken was verboden, behalve voor religieuze doeleinden. Dit gaf de Christenen van Libanon, voornamelijk Maronieten en Griekse en Armeense Orthodoxen, toch de mogelijkheid om wijn te produceren;

1857: Missionarissen van de Jezuïeten introduceerden nieuwe methodes voor wijnbouw en vinificatie. Ze plantten Cinsault, afkomstig van het door de Fransen bestuurde Algerije, op Château Ksara in het Zahleh district in de Bekaa vallei, waarmee ze grondlegger zijn van de moderne Libanese wijnindustrie. De Franse ingenieur Eugène François Brun richtte in 1868 Domaine des Tourelles op.

1918: Tussen de twee wereldoorlogen was het de Franse invloed die de cultuur van wijndrinken bevorderde. Door haar rol van kosmopoliet en financieel centrum beleefde Libanon een gouden eeuw, waardoor nieuwe kansen ontstonden voor een bloeiende wijncultuur. In de jaren 60 van de vorige eeuw waren al enkele wijnhuizen actief.

Château Nakad werd opgericht in 1923 en Gaston Hocha begon in 1930 met Château Musar.

1975-1990: Libanon gleed af naar een 15 jaar durende burgeroorlog die de ontwikkeling van de wijnsector belemmerde, waardoor de productie van wijn enorm afnam. Na deze oorlog waren de enige bekende wijnproducenten Ksara, Kefraya en Musar.

1992 – heden: Pas in de jaren 90 kreeg de wijnbouw een nieuwe impuls met de oprichting van Domaine Wardy in 1997, Massaya in 1998, Château Saint-Thomas en Heritage. De Franse invloed bleef onverminderd groot. De huidige vrede biedt nieuwe kansen en zorgt voor een onverwachte groei. Het conflict van 2006 veranderde overigens niet veel aan de voortgang in nieuwe ontwikkelingen (behalve dat er later werd geoogst dan gebruikelijk), ook al misten sommige wijngoederen op een haar na hun oogst. Massaya's oogst werd helaas toch geheel vernield. Ondanks – of misschien wel dankzij – de ongeregelde steeg de vraag naar Libanese wijn.



Lastige omstandigheden

De omstandigheden waaronder de wijnproductie van Libanon plaatsvindt, zijn niet gemakkelijk. In 2006 woedde een korte maar hevige oorlog met Israël, met tragedieën aan beide kanten en ruim 1.000 doden de oogst van dat jaar dreigde verloren te gaan. Maar het ergste was de burgeroorlog van 1975 tot 1990. In Libanon werd veel verwoest en er vielen 150.000 doden en



honderdduizenden gewonden.

Oogsten tijdens de oorlog

De oogst van 2006 werd gedaan door kantoormedewerkers, schoonmaakpersoneel, directieleden en vrachtwagenchauffeurs, want plukkers waren door het conflict met Israël niet te vinden. Op Château Ksara werd de lading van een tractor van de burens met nieuwe pijpleidingen voor irrigatie, aangezien voor wapentuig. Een raket verwoestte tractor, lading en omgeving, waardoor veel schade aan de winery ontstond. Maar de oogst en de vinificatie gingen gewoon verder. Nu zie je in Beiroet en in de wijngelieden talloze controleposten met pantserwagens en zwaar bewapende militairen. En de bevolking blijft positief en denkt vol optimisme aan de toekomst. Met elke oorlog of conflict wordt men meer vastberaden om verder te gaan.

Wijnproductie en export

In 1998 waren er nog slechts vijf wijnbedrijven van betekenis. De huidige wijnbouw vindt voornamelijk plaats in de westelijke Bekaa Vallei – rondom Baälbek – waar het warm en zonnig is – en van de heuvels boven Zahle, maar sommige producenten experimenteren met een nieuw terroir – met name in Batroun en Jezzine, maar ook in de oostelijke Bekaa Vallei.

Ondanks de vele conflicten worden nu jaarlijks door 47 wijnbedrijven zo'n 8 miljoen flessen wijn geproduceerd op ongeveer 3.000 ha wijngaarden. De twee grootste producenten, Ksara en Kefraya, zijn samen goed voor tweederde van de landelijke productie. Een recente ontwikkeling is de vestiging van nieuwe bedrijven buiten de Bekaa Vallei. We vinden nu ook producenten in Batroun, Khinchara, Tarshish, Aley, Zahleh en Jazzin in het zuiden. Elk jaar komen er weer 100 tot 200 ha nieuwe wijngaarden bij.

Zo'n 50% van de totale productie Libanese wijn wordt geëxporteerd naar voornamelijk het Verenigd Koninkrijk (32%), Frankrijk (17%), de USA (14%) en Canada (5%).

Regelgeving

Enkele wijnproducenten van de Union Viticole du Liban ijveren voor de oprichting van een wijninstituut dat strengere regels opstelt voor wijnbouw en wijnproductie en zorgt voor controle en handhaving. Er is nu nog te weinig regelgeving. De belangrijkste wijnbedrijven werken echter al op een verantwoorde wijze om internationaal mee te kunnen doen. Hoewel driekwart van de

wijnproducenten christelijk is, realiseert iedereen zich hoe belangrijk de wijnsector is voor Libanon.

Bodem en klimaat

Heel Libanon bestaat uit kalkhoudende gebergten en een bodemgesteldheid die het mogelijk



maakt om elegante wijnen te produceren. Door het droge klimaat in de gehele bloei en rijpingsperiode van de druif komen hier geen nadelige (schimmel)ziekten voor, waardoor het niet nodig is om bestrijdingsmiddelen als pesticiden toe te passen. De puurheid van de wijnen is hiermee gegarandeerd.

Wijngebieden

Bekaa Vallei

De Bekaa Vallei is het belangrijkste productiegebied van Libanon. De streek heeft droge en zonnige zomermaanden met temperaturen tot 40 °C, koele nachten (10 °C) door de hoge ligging en regelmatige neerslag, waardoor er geen woestijnvorming plaatsvindt. In de zomer waait vaak een droge wind vanuit de golf of van Egypte. De winters zijn streng, met lage temperaturen en veel sneeuwval, maar er is zelden sprake van vorstschade. Het gebied bezit een eigen natuurlijke



waterhuishouding, dankzij smeltwater van de sneeuw van de toppen van de Libanon en Anti-Libanon bergketens, zodat sommige druivenrassen zelden rijp worden vóór midden, en zelfs einde, september. De rendementen zijn met gemiddeld 31,5 hl/ha tamelijk laag. De grote wijnproducenten van Libanon bevinden zich in het zuidelijke deel van de Bekaa vallei, merendeels op een hoogte van 1.000-1.400 meter. De stenige bodem is daar rijk aan kalk, met een bovenlaag van klei of leem, en soms met stenen, grind of rode aarde.

Nieuwe wijnstreken: Batroun, Kfifane, Bhamdoun, Richmaya, Majdel Maouche, Jezzine.

Het nieuwe heuvelachtige wijngebied Batroun ligt aan de kust, ten noorden van Beiroet. In dit tweede wijngebied van Libanon hebben zich al 8 wijnbedrijven gevestigd. De wijngaarden liggen op 400-1.300 m hoogte en sommige hebben uitzicht op de zee. Ten zuiden van Beiroet bij Jezzine en nog meer naar het zuiden zijn een aantal wineries te vinden. Dankzij o.a. bijzondere terroirs en mesoklimaten zijn ze zeer succesvol. Château Ka heeft al zijn wijngaarden opnieuw aangeplant in Baälbek.

Druivenrassen

Het zijn vooral de Franse en mediterrane druivenrassen die in Libanon verbouwd worden. Rood: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Merlot, Cinsault (bush vines), Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Pinot Noir, Gamay, Tempranillo.

Wit: Chardonnay, Muscat, Sauvignon Blanc, Sémillon, Viognier, Gewürztraminer, Clairette, Ugni blanc. De inheemse witte rassen Obaideh, Youssefi en Merwah worden meestal gebruikt voor de productie van arak, een brandewijn met groene anijs, maar Musar maakt er witte wijn van.

Sommige wijngaarden hebben nu afhankelijk van het druivenras wijnstokken die langs draden zijn opgebonden in plaats van de gebruikelijke bush vines. Al het werk wordt gedaan in de wijngaarden.

Onze wijnen komen uit verschillende regio's:

Westelijke Bekaa Valley

- Chateau Qanafar
- Cave Kouroum

Centrale Bekaa Valley

- Domaine Cortbawi
- Chateau Khoury (Biologisch)

Batroun Regio

- Aurora
- Batroun Mountains (Biologisch)

Zuid-Libanon (Verwacht begin oktober 2016)

- Karam Winery

Wijnmakers

Typerend aan de Libanese wijnmakers is het feit dat ze durven te experimenteren. Alhoewel de meesten in Frankrijk hebben gestudeerd gaan ze een stapje verder dan de Franse wijnmakers doordat ze meerdere druivenrassen bij elkaar gebruiken.



Wine 1: Batroun Mountains, Seven

2014

- Droge witte wijn van 7 biologisch verbouwde druivenrassen:

Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc, Muscat, Merwah, Obaideh ,Youssefi.

- Uit de dorpen **Andoula** en **Kfour-Arbi** op een hoogte van **950 tot 1.500** meter.

- Intens grassige, florale neus van buxus, perzik, peer, citrus en tropisch fruit. Zeer droge smaak, knisperend door een hoge zuurgraad. De blend geeft wat complexiteit. Citrus en groene kruiden in

de finale.

Germain Lanneau: " Een schitterende wijn, groen-geel van kleur, wij ruiken bloesems, floraal, exotisch fruit, kruidigheid, een mooie aciditeit in de mond, een klein bittertje in de afdronk, de mix van de druivenrassen is verrassend, een evenwichtige wijn, jammer dat de wijnmaker niet alleen inheemse druivenrassen gebruikt, een schitterende heel mooie wijn." 13vol%, €19,5,btw in.

Wine 2: Karam Wines, Cloud Nine 2015

Aromatisch bouquet van passievrucht, groene appels, ananas en grapefruit, speelse zuren, mooie balans en lengte. Aperitief, zeevruchten, pasta, wit vlees of lichte kazen.

Best geserveerd tussen 7°C-10°C.

Muscat, Viognier, Semillion,

Sauvignon Blanc

- Karam Wines is het verhaal van twee broers die met veel bewondering voor het wijndomein opgroeiden in het Zuiden van Libanon.
- De oudste broer keek van kleins af aan op naar de vliegtuigen die over hun wijngaarden vlogen, dromende dat hij op een dag zelf een vliegtuig zou besturen. Later werd hij piloot en bewonderde gedurende jaren de wijngaarden, deze keer vanuit de lucht.

- De jongste broer zijn passie voor wijngaarden en wijn maakte al snel van hem een succesvolle druif-en fruithandelaar in de USA. Later ook een wijnhandelaar en wijninvoerder in D.C., Virginia and Maryland areas.
- Vandaag de dag realiseren de wijnmaker en de zakenman meer dan ooit hun onbegrensde passie voor wijngaarden met als magisch resultaat, de wijn. Uitgegroeid tot Karam Wines, proberen ze maximaal de voorouderlijke geleerde vaardigheden deels te behouden en deels te verbeteren en dit volgens de regels van de kunst uiteraard.

Clement Castelli: "Intense kleur, goudgeel, mooie schittering in het glas, een lichte pareling, aromatische druivenrassen, fruit en een zweem van vettigheid, na walsen mineraliteit, opnieuw wat boterachtig, en het zuur is duidelijk aanwezig, evenwichtig in de aanzet, exotisch fruit, redelijk complex met een evolutie in de mond, doet verlangen naar een asperge in primeur." 12,9 vol%, €25

Wine 3: Domaine Cortbawi rood 2012

- 40% Cabernet sauvignon
- 40% Syrah
- 20% Cinsault
- Intense robijnrode kleur
- Jonge frisse, fruitige wijn met aangename tannines en kruidige toets
- Bewaarpotentieel 7-8 jaar
- Manuele oogst, 10 dagen alcoholische fermentatie met een T° tussen 22°C en 26°C
- Elke druifsoort werd afzonderlijk gevinifieerd
- Wijngaarden gelegen in de Bekaa Vallei

Jo Noppe: "Zeer donkere rode kleur, met een lichte paarse rand, immobiel gesloten, impressies van zoethout, nootjes, na walsen komt donker fruit vrij, bessen, in de mond, een massa licht zoet fruit, rijpe tannine, het zuur is wat onderdrukt, de wijn is op dronk, een stevige wijn." 13vol%, €13

Wine 4: Château Khoury St. Thérèse

2012

- **80% Caladoc** (Grenache X Malbec door Paul Truel in 1958

in 'Institut National de la Recherche Agronomique')

- **20% Pinot noir**

- Intense, granaatrode kleur. Aanzet: florale noten van rozen

en fruitaroma's (aardbeien), vervolgens een tintje animaliteit. In de mond, fris, fruitig en delicaat.

- **Bodem:** Klei-kalk

- **Wijngaarden:** Dhour-Zahlé (Bekaa), Z-ZO , 1200m, Guyot, 30 hl/ha

- 15 jaar oude wijnstokken, bio, 14,5 % Alc.

- **Manuele oogst:** eind augustus voor de PN, begin oktober

voor de Caladoc

- 3 weken alc. fermentatie met geselecteerde gisten, 100%

inox opvoeding

Johan Vandamme: "granaatrood met gekleurde tranen, de wijn is geparfumeerd en geurt naar bloemen, licht kruidig, de smaak is krachtig, tanninerijk, de tannine zorgt voor een aangename lange afdronk, heeft nog wat evolutie voor de boeg, te drinken bij kruidig lamsvlees." 12,5vol%, €18

Wine 5: Cave Kouroum , Syrah 2011

- **100% Syrah**
- Intense rode wijn met nog heel wat bewaarpotentieel
- Zuid-West-Bekaa, Bekaa Vallei

- 14% Alc

Jerome Debaere: " Voor het eerst een monocépage wijn: minder geconcentreerd dan voorgaande wijn, merkbare evolutie in het glas, vrij intense kleur, een zeer herkenbare syrah neus, explosief na het inschenken, veel charme en chaleur, echt een mediterrane wijn, lichte kruidigheid: tijm, look , wat zwart fruit, cassis, een vrij zoete aanzet in de mond, met sterk aanwezige tannine, sterk scorend op de jesuatische schaal, wat wijst op een groot bewaarpotentieel, past bij een wildgerecht of stoofpotje."

€25

Wine 6: Aurora Château 2013

Stéphanie Maksoud
Wijnkenner
Aspirant - sommelier

- **65% Cabernet Sauvignon**
- **35% Merlot**
- Intense donker rode kleur met paarse flitsen. Noten van donker fruit en gerijpt rood fruit en lichte vanille/mokka dat verwijst naar de vatlagereing. Noten van munt en groene kruiden. Complex en mooi uitgebalanceerd.
- **Bodem:** Kalk-terrassen op 850m
- Handgeplukte oogst typisch in de eerste of tweede week van september. 13,5 % Alc.
- 12 maanden houtlagereing (zowel Franse als Amerikaanse

Aurora Château

Opgericht / Fondé : 2005

Plaats / Emplacement : Rachkedde, Batroun, Noord Libanon

Productie / Production : 7.500 fl./b.

Familie bedrijf. Genoemd naar het dorp Aurora waar de vier wijngaarden op een helling liggen, 850m hoogte, uitkijkend op Al-jouz rivier.

Professor Dr. Fadi Geara is uit puur passie gestart met het maken van wijn voor

eigen gebruik. Zijn passie en hobby is gegroeid door toenemende vraag van familie en vrienden naar zijn wijnen.

Inmiddels zijn er plannen om de productie te verhogen naar 15.000 flessen zonder kwaliteit in te leveren.

Jos Leplae: "Helder, robijnrode kleur met een lichte evolutie. Rijp fruit en warmte in de neus, mineraliteit, de smaak is vrij evenwichtig, een mooie balans zoet- zuur, met edele tannine, vermoedelijk is de wijn niet gefilterd." €29,5

Wine 7: Château Qanafar 2011

• **33% Cabernet Sauvignon – 33% Merlot – 33% Syrah**

- Intense kleur, donkerrood
- Complex en verfijnd met opulente maart och elegante noten van cassis en rood fruit. Mooie rijpe tannines en zacht mondgevoel. Mooie balans tussen fruit en zuren tot in de afdronk.
- 7-20 jaar oude bush vines. Manuele oogst.
- Vergist met geselecteerde gisten bij 25°C-29°C met dagelijks overpompen. In totaal 15 dagen op de

schillen.

- 12 maanden houtopvoeding.
- 14% Alc.%
- Bewaarpotentieel van 20+ jaar
- Manuele oogst eind september

Dominique Crombé: "Heel diepe prachtige kwaliteitswijn, vrij donker voorkomen, wel een beetje evolutie naar het randje en veel concentratie, aards aandoende neus, met houtaccenten, drophout, cassis, kruidnagel, mochten wij deze wijn blind geproefd hebben dan hadden wij een pomerol vermoed en na proeven dachten we aan een côtes-du-rhône, een zoete smaak, met een lange afdronk: de vele sterke tannine wijst daarop. Graag hadden wij wat minder alcohol ervaren in neus en smaak. Een mooie sterke finalewijn."
14vol%, €40



Jean De Crits besluit dat dit een zeer boeiende proeverij was, dank zij een zeer onderlegde en helder communicerende dame en een mooie selectie van wijn uit verschillende wijndomeinen. Alle wijnen hebben een eigen karakter en een eigen stijl. Libanon, het witte gebergte, wordt met de hulp van de mondiaal erkende Libanese handelsgeest op de wereldmarkt gezet. Zij zijn een aanwinst voor de diversiteit in de wijnwereld.

Verlag: Luc Van der Straeten, met een handig gebruik van de powerpoint van mevrouw Stéphanie Makzoud en voor de geschiedenis van de wijnbouw in Libanon van de website van de invoerende firma

Foto's zijn van Inez Vandenbroucke

