



## Bekaa-Tal (Libanon): Château Barka

1 Gutes libanesisches Essen gibt es im Restaurant Le Cèdre in Zürich.

2 Hisham (links) und Rakan Geagea. Hisham studierte in Montpellier Önologie.

Die Situation im Libanon, vor allem in Beirut, ist leider immer noch zu unsicher, um eine Reise dorthin zu wagen. Immerhin scheinen die neuesten Wahlen leise Hoffnungen zu wecken, dass dieses Land wieder auf die Beine kommt. Es ist schwer vorstellbar, aber vor dem Bürgerkrieg 1975 war der Libanon eine der blühendsten Nationen des Nahen Ostens und wurde vielfach als «Schweiz des Orients» gepriesen. Kurz nach unserem letzten Besuch 2019 kam es zu ausgedehnten Demonstrationen und rund ein Jahr danach erschütterte im August 2020 eine gewaltige Explosion die gesamte Hafenregion Beiruts.

Die Hauptstadt Beirut mit ihrem mediterranen Flair, den exzellenten Restaurants und legendären Rooftop-Bars bleibt uns indes in schönster Erinnerung. Auch die anschliessende Reise ins fruchtbare Bekaa-Tal, das schon in der Antike für die hohe Qualität seiner Weine berühmt war, ist unvergessen. Bezeichnenderweise ist der dortige Bacchus-Tempel der grösste und besterhaltene aus römischer Zeit. Die Entdeckung schliesslich in der hintersten Ecke des Bekaa-Tales sind die Weine der Familie Geagea, die wir dank unserem libanesischen Freund Georges Issa El Khoury kennenlernen durften. Aufgrund der anhaltend angespannten politischen Lage bleibt uns heuer nichts anderes übrig, als die damalige Reisegruppe ins Restaurant Cèdre in Zürich anzubieten, als Rakan Geagea, Miteigentümer des Weinguts Barka, einen Besuch in der Schweiz abstattet. Neben Georges dürfen auch unsere beiden Freunde Jörg Neef und Aloys Hirzel nicht fehlen. Aloys alimentiert die Runde mit erlesenen Zigarren und Jörg sorgt mit seiner quietschgrünen Ledertasche – dieselbe habe übrigens der legendäre britische Rennfahrer Jackie Stewart besessen – für entspannte Heiterkeit.

3 Beirut ist berühmt für seine Rooftop-Bars.

4 September 2019: Im Rebberg mit Hisham Geagea.

Zu verschiedensten exquisiten Mezze und anderen Spezialitäten können wir den lang ersehnten neuen Jahrgang von Château Barka verkosten. Leider ist der normale Barka, der superbe «Talliya» rouge, noch nicht eingetroffen, dafür aber der Stolz der Familie Geagea, der aussergewöhnliche «Vin Rouge Royal», der seinen Namen wirklich zu Recht verdient. Hisham Geagea, der Önologie in Montpellier studierte und für die Barka-Weine verantwortlich zeichnet, teilt uns mit: «Der Cabernet Sauvignon reifte 2017 hervorragend aus und brachte feine Tannine und viel Finesse. Für die Konzentration und Würze im Wein sorgt der Syrah, der von einer besonders steinigten Lage auf 1750 m Höhe stammt.» Tatsächlich ist der «Vin Rouge Royal» ein wahres Naturereignis, das man sich unbedingt zu Gemüte führen sollte!



Mehr Informationen zum Weingut Barka



### Château Barka, «Vin Rouge Royal» (rot) 2017 Vallée de la Bekaa

50% Syrah, 20% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Dunkles, schwärzliches Purpur; noch zurückhaltendes, jugendliches Bouquet mit einem feinen Eukalyptus-Aroma; wuchtig, beinahe monumental am Gaumen, enorm konzentriert und beeindruckend, fein eingebundenes Barrique, sehr langer Abgang. Ein Naturereignis! Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 39.80 (ab September 22 Fr. 46.—)