



## Libanon (Bekaa Tal): Château Barka

**1**  
Umwerfend: Der Bacchus-Tempel in Baalbek im Bekaa Tal zählt zu den grössten und besterhaltenen Sakralbauten aus römischer Zeit.

**2**  
Mit Hisham Geagea (links) in einem seiner Rebberge auf 1700 m Höhe. Das trockene, warme Klima und die unberührte Natur ermöglichen einen Weinbau ohne Pflanzenschutzmittel. Hisham zerstäubt lediglich ein bisschen Schwefel – im biologischen Rebbaub sind Schwefel und Kupfer erlaubt.

Immer wieder kommt es vor, dass mich Freunde bitten, Weine zu verkosten, die sie in den Ferien entdeckt haben und die für sie zum «Besten» gehören, was sie «je getrunken haben». In der Schweiz halten solche Gewächse eher selten gehobenen Ansprüchen stand. Als mein Freund Aloys Hirzel eine Flasche Château Barka aus dem Libanon mitbrachte – eine Empfehlung seines libanesisch-schweizerischen Nachbarn – hätte meine Skepsis nicht grösser sein können. Entsprechend riesig fiel die Verwunderung über diesen Rotwein aus, der mir derart gut schmeckte, dass ich umgehend beschloss, in den Libanon zu reisen.

Einige Monate später hat Georges Issa El Khoury, besagter Nachbar von Aloys, für uns eine grossartige Reise organisiert. Wir starten in Beirut (damals noch vor den Massenprotesten), einer vibrierenden Stadt mit hervorragenden Restaurants, mediterranem Flair und voller Gegensätze: arabische und christliche Fronten, verhüllte und freizügig gekleidete Damen, Kriegsruinen und moderne Wolkenkratzer, verschwenderischer Reichtum und bittere Armut. Am nächsten Tag besuchen wir auf dem Weg zum Weingut die Tempelanlage Baalbek im Bekaa Tal – wohl eine der grössten und am besten erhaltenen sakralen Bauten des Römischen Reichs.

Im nördlichen Teil des Bekaa Tals, in der Nähe des kleinen Dorfs Barka, zwischen 1300 und 1700 Metern Höhe gelegen, bewirtschaftet die Familie Geagea seit 2009 ihre eigenen Rebberge. Mit Hisham und seinen vier Brüdern besuchen wir die Rebärten, deren Terrain mich ein wenig an die Kiesböden im Médoc erinnert. Dieser karge Untergrund, das ausreichend vorhandene Wasser, die grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht

**3**  
Die libanesisische Küche ist äusserst schmackhaft und vielfältig.

**4**  
Im ausgezeichneten Restaurant Babel Bahr in der Nähe von Byblos. Vorne rechts Georges Issa El Khoury. Er ist Libanese und lebt in der Schweiz. Dank ihm entdeckten wir Château Barka.

sowie Werte, die tagsüber wegen der Höhenlage keine Extreme erreichen, bilden nahezu ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Hisham, der in Montpellier Önologie studiert hat, erklärt denn auch schmunzelnd, dass sie vermutlich biologischer als die meisten Bio-Betriebe produzieren, da sie für den Pflanzenschutz lediglich ein wenig Schwefel ausbringen. Aufgrund der steinigten Böden liegen die Erträge sehr tief, die Trauben sind dafür umso aromatischer und konzentrierter. Mitten im Dorf hat die Familie eine gepflegte Boutique-Winery errichtet. Wir verkosten das gesamte Sortiment und entscheiden uns für den vollen, fruchtbetonten roten Basiswein «Talliya» sowie den absolut grandiosen «Vin Rouge Royal», der auch international mit den gehobenen Gewächsen mithalten kann.



Film zum Château Barka



**Château Barka, «Vin Rouge Royal» 2014, Vallée de la Bekaa (rot)**  
50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Erstausnlich nobles, distinguiertes Bouquet; voll und kräftig, zugleich sehr finessenreich, edle Frucht, absolut faszinierend, warm, sehr lang. Eine grossartige Leistung! Ideal ab Ende 2020, haltbar bis mindestens Ende 2025. *Begrenzte Verfügbarkeit!*

Fr. 39.80 (ab April 20 Fr. 46.—)



**Barka rouge «Talliya» (rot) 2014 Vallée de la Bekaa**  
50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon

Tiefes Purpur; jungdliches Bouquet mit reifen, dunklen Früchten; kräftig und robust, aromatisch, noch jung, charaktervoll und sehr beeindruckend. Ideal zu Steaks oder würzigem Käse. Genussbereit ab Mitte 2020, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 12.90 (ab April 20 Fr. 14.40)