



Libanon (Bekaa-Tal): Château Barka

1 Das Bekaa-Tal, das bereits in der Antike berühmt für seinen Wein war, beherbergt in Baalbek den Bacchus-Tempel, der zu den grössten und besterhaltenen Sakralbauten aus römischer Zeit zählt.

2 Mit Hisham Geagea (links) in einem seiner Rebberge auf 1700 m Höhe. Das trockene, warme Klima und die unberührte Natur ermöglichen einen naturnahen Weinbau.

Leider konnten wir 2020 keine Einkaufsreise in den Libanon unternehmen, da die Lage im Land einfach zu unsicher ist. Liebend gerne hätten wir den Besuch vom September 2019 wiederholt, denn die abenteuerliche Reise zu Château Barka im gleichnamigen Dorf im Bekaa-Tal war eine der schönsten und interessantesten, die wir in den letzten Jahren erleben durften. Es scheint aber so, dass dieses eindrucksvolle, immer noch stark von Frankreich geprägte Land, das einst als <Schweiz des Orients> bezeichnet wurde, nicht zur Ruhe kommt. So existiert der Beiruter Hafen, wo wir seinerzeit im Restaurant Babel Bay vorzüglich gegessen haben, nach der Explosionskatastrophe am 4. August 2020 nur noch in Teilen und wird jetzt wieder mühsam aufgebaut. Man kann nur inständigst hoffen, dass die Zukunft dieses faszinierenden Landes friedvoller verlaufen wird.

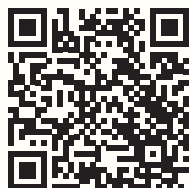
Höchst erfreulich ist, dass die Weine von Barka bei unserer Kundschaft auf grosse positive Resonanz gestossen sind. Unser einziges Problem war der Nachschub, da der Transport vom Libanon aus sehr kompliziert, langwierig und unverschämt teuer ist. Vor wenigen Tagen wurden wir von unserem schweizerisch-libanesischen Freund Georges Issa El Khoury, dem wir den Tipp mit Barka verdanken, voller Stolz darüber informiert, dass Château Barka aufgrund unserer Aktivitäten 2020 in der Schweizer Importstatistik libanesischer Weine stolze Nummer eins geworden ist.

Wir treffen uns mit Georges im sehr guten Restaurant Le Cèdre, das der Libanese Maurice Houraibi vor bald dreissig Jahren an der Badenerstrasse 78 in Zürich gegründet hat. Zum Essen bringen wir die aktuellen Jahrgänge von Château Barka mit, dessen Rebberge im

3 Mittagessen im ausgezeichneten Restaurant Babel Bay in Beirut mit Rakan Geagea (links), der für den Verkauf der Barka-Weine verantwortlich ist.

4 September 2019: Verkostung der Weine vor Ort mit Hisham Geagea (rechts), der in Montpellier Önologie studiert hat.

Bekaa-Tal in völlig unberührter Natur auf einer Höhe von 1500 bis 1800 Meter über Meer liegen. Auf überaus kargen Kiesböden, die an jene im Médoc erinnern, gewinnt Hisham Geagea mit seiner Familie kraftvolle, hervorragende Rotweine, die dank des warmen, trockenen Klimas völlig naturbelassen erzeugt werden. Hisham erklärt: «Wir produzieren gewissermassen biologischer als die meisten Bio-Betriebe, da wir als Pflanzenschutz nur ein wenig Schwefel und kaum je Kupfer ausbringen.» Einfach grossartig gelungen ist der <Rouge Royal> 2016, der auch im internationalen Massstab mit allerbesten Erzeugnissen mithalten kann; der <Talliya> rouge indes ist ein ausgezeichnete, herzhafter Alltagswein voller Kraft und Energie.



Film zum Weingut Château Barka



Château Barka, <Vin Rouge Royal> (rot) 2016, Vallée de la Bekaa
50% Syrah, 20% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Tiefdunkel; nobles, noch vom Barrique geprägtes Bouquet; geballte Kraft, sehr dicht, aristokratisch, von einmaliger Intensität und Fülle, tiefgründig – ein Naturereignis! Ab Mitte 2021, haltbar bis mind. 2027.

Fr. 39.80 (ab April 21 Fr. 46.—)



Barka rouge <Talliya> (rot) 2016
Vallée de la Bekaa

60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon
Tiefdunkles Purpur; füllig, Aromen von reifen, dunklen Früchten, muskulös, kräftig gebaut, aromatisch und langanhaltend. Ab jetzt, haltbar bis mindestens 2024.

Fr. 13.90 (ab April 21 Fr. 15.40)