



## **Libanon – fernöstliche Weinkultur**

### **Bekannte Rebsorten, exotisch gekeltert**

Libanon, ein für die meisten der Weinfreunde (noch) exotisches und wohl eher unbekanntes Weinland. Die Referentin Lidwina Weh präsentiert an diesem Abend nicht nur die verkosteten Weine, sie bringt den Weinfreunden auch das Land und seine Geschichte näher. Untermalt werden die Ausführungen durch persönliche Fotos von ihrer Zeit im Mittleren Osten. Die Weinfreunde geniessen den sommerlichen Abend mit überraschenden Weinen und libanesischen Köstlichkeiten, die von der Linde in Büttikon hervorragend für diesen Anlass zusammengestellt wurden.

Zum Apéro wird mit einem Rosé gestartet, frisch, süffig und passen zu den köstlichen libanesischen Apéro Häppchen.

### **Weinbau seit 3000 v. Chr. und französischer Einfluss**

Der mittlere Osten wird als Wiege des Weinbaus gesehen und geht auf 7000 Jahre vor Christus zurück. Die Weingeschichte Libanons wurde seit 3000 v. Chr. von den Phöniziern deutlich geprägt und über die Römer weiter gegeben. Trotzdem gilt Libanon heute eher als junges Weinland. Die alten Traditionen wurden immer wieder durchbrochen von Unruhen, Kriegen und kulturellen Konflikten.

Zur Zeit des Wiedererwachens des Weinbaus stand Libanon unter französischer Verwaltung. In vielen Bereichen, auch in der Auswahl der gepflanzten Reben, gilt das Land als ausgesprochen frankophil. Durch diesen Einfluss werden heute vorwiegend französische Rebsorten aus Bordeaux und der Rhône angebaut. Neben Cinsault, Carignan, Mourvèdre und Grenache, findet man Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Die häufigsten Weissweinsorten sind Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Sémillon, Clairette Blanche und Chardonnay. Als lokale Sorten sind Obeidi und Merwah bekannt. Selten werden sie sortenrein angebaut. Teilweise finden sie Verwendung in Cuvées oder dienen als Grundwein zur Destillation der Nationalspirituose Arak.

Auch die Philosophie der Cuvéetierung wurde aus Frankreich übernommen. Viele Weine sind Kompositionen aus verschiedenen Sorten. Einige junge Exemplare, die hoch im Kurs stehen, zeigen die erfolgreiche Verwendung von Cabernet Franc und Petit Verdot.

### **„Teilen macht Freude oder dicke Freundinnen“ (Zitat Lidwina Weh)**

Zur Vorspeise gibt es Mezze – klassische, libanesische Vorspeisen. Viele verschiedene Kleinigkeiten, authentisch zubereitet und präsentiert, werden auf der Tischmitte hingestellt. Wie in vielen östlichen und südlichen Ländern werden die gereichten Häppchen geteilt, neudeutsch „Foodsharing“. Dies macht das Geniessen zu einem besonderen Spass.

Die Weissweine von Massya und Ksara werden zu diesen Variationen degustiert. Sie demonstrieren das weite Aromaspektrum von Frische und Fassausbau.

## Die gelungene Überraschung

Mit viel Witz und Charme führt Lidwina Weh durch den Abend. Um sämtliche Sinne anzusprechen, betritt eine Bauchtänzerin die „Bühne“ und entführt die Weinfreunde mit ihrem eleganten Hüftschwung und der arabischen Musik noch tiefer in die orientalische Welt. Erfreut durch die Darbietung widmet man sich nun dem Hauptgang. Zu den verschiedenen Grillspezialitäten von Lamm, Kafta und Poulet lassen sich die verschiedenen roten Weine-Stile hervorragend kombinieren.



## Weitere interessante Fakten zu Libanon

Die Weinfreunde erfahren weitere Details über dieses Land, mit vielen persönlichen Anekdoten von Lidwina gespickt. So z.B. zählt man in Libanon knapp 7 Millionen Einwohner, die Rebfläche beträgt ca. 30 000 Hektar, davon dienen aber nur ca. 2 500 Hektar dem Weinbau. Was viele erstaunte ist, dass ein Grossteil der Reben auf über 1000 Meter über dem Meer wächst und die unvermutete Tatsache, dass das Frauenwahlrecht bereits 1953 eingeführt wurde. Trotz des Bürgerkriegs hat sich der Weinbau im Libanon seit 1975 wieder neu erfunden und entwickelt.

Die Weinanbaugebiete im Libanon teilen sich in 4 Regionen: den Norden und Süden, das Bekaa Tal und entlang der Küste die 3000 m hohen Kalksteinkette *Mount Lebanon*. Dieser Gebirgszug ist im Winter schneebedeckt und lädt zum Skifahren ein. Von dessen weissen Gipfeln wird der Landesname abgeleitet, der auf die semitische Sprachwurzel *lbn*, was soviel wie „weiss“ bedeutet, zurückgeht.



Das Bekaa Tal ist der wichtigste Teil für den libanesischen Weinbau. Hier ist es wärmer, als der mediterran geprägte Küstenstreifen, westlich der Bergkette. Die Böden sind alle Kalk geprägt, teilweise mit mehr Lehm und Ton, im Süden mit Eisen und Braunerde. Zusammen mit den vielen Sonnenstunden und dem hohen Grundwasserspiegel bietet dies eine ideale Bewirtschaftungsgrundlage. Die herrschende Hitze kann jedoch auch schon zur Herausforderung im Weinbau werden. Anders zeigten sich die Weinfreunde sehr erfreut, über die warmen, sommerlichen Temperaturen an diesem Abend. Diese ermöglichten den Anlass unter freiem Himmel, auf der herrlichen Terrasse der Linde Büttikon durchzuführen.

Zum Dessert gab es viele frische, exotische Früchte, die bekannten delikaten Teigtaschen mit Pistazienfüllung sowie Marokkanischer Tee und Kaffee.

### **Arak de Massaya - das Nationalgetränk von Libanon**

Als speziellen Trunk an diesem Abend wird der Arak gereicht. Dieses typisch arabische Getränk ähnelt im Geschmack dem eher bekannten Pastis. Es handelt sich um ein Weindestillat, welches in Tonkrügen reift und mit frischen Anisfrüchten aromatisiert wird. Gibt man Eiswasser dazu, wechselt die transparente Flüssigkeit zu einer weisslichen Köstlichkeit. Arak eignet sich bestens als erfrischenden Apéro oder zum Ausklingen lassen eines solchen schönen Abends in arabischem Ambiente.

*Christa Spitznagel*

### **Die verkosteten Kloster-Weine:**

Sunset Rosé, Château Ksara, Bekaa Valley 2016, Cabernet Franc & Syrah

Massaya Blanc, Bekaa Valley 2017, *Obeidi, Rolle, Clairette, Sauvignon Blanc, Chardonnay*  
Blanc de Blancs, Château Ksara, Bekaa Valley 2017, *Chardonnay, Sauvignon Blanc & Semillon*

Réserve de Couvent, Château Ksara, Bekaa Valley 2016, *Syrah, Cabernet Franc & Cabernet Sauvigno*

Les Bretèches, Château Kefraya, West Bekaa 2016, *Cinsault, Syrah, Tempranillo, Cabernet & Marselan*

Les Terrasses, Massaya, Bekaa Valley 2013, *Grenache, Mourvèdre, Syrah*

Château Musar, Ghazir – Kesrouan 2011, *Cabernet, Cinsault & Carignan*

Château St. Thomas, Bekaa Valley 2010, *Merlot, Cabernet & Syrah*

Ixir Grand Réserve 2012, *Syrah & Cabernet Sauvignon*