



Libanon (Bekaa-Tal): Château Barka

- 1 Die Rebberge liegen teilweise auf über 1500 m Höhe.
- 2 Die libanesisische Küche ist äusserst schmackhaft und vielfältig.

Rakan Geagea, Miteigentümer des Weinguts Barka, besucht uns regelmässig in Zürich, so auch anlässlich unseres Winzeranlasses letzten November. Wir waren beruhigt, als Rakan bestätigte, dass die Lage im Bekaa-Tal soweit stabil sei. Trotzdem ist die aktuelle Situation im Libanon zurzeit leider viel zu unsicher, um eine erneute Reise dorthin zu unternehmen. Das ist sehr schade, denn unser letzter Besuch ist und bleibt unvergessen.

Die Verwunderung über die hohe Qualität der Barka-Weine ist allgemein gross. Es überrascht aber weniger, wenn man weiss, dass im Bekaa-Tal hervorragende Bedingungen für die Rebe herrschen und der Bruder Rakans in Montpellier Önologie studiert hat. Auch ist vielen nicht bekannt, dass im Libanon seit der Antike Weinbau betrieben wird und beispielsweise in Baalbek im Bekaa-Tal eine der grössten und besterhaltenen Sakralbauten aus römischer Zeit zu besichtigen ist. So musste Rakan auch diesbezüglich Aufklärung betreiben.

Im Altertum zählte das Gebiet zu Mesopotamien, und aufgrund von Ausgrabungen in Byblos lässt sich nachweisen, dass die Rebe im Libanon bereits vor 5000 Jahren existierte. Der Grossteil der Weingärten liegt auf der Hochebene von Ksara im Bekaa-Tal auf einer Seehöhe von meist über 1000 Metern. Das Klima ist mit bis zu 300 Sonnentagen im Jahr, kühlen Nächten und ausreichenden Niederschlägen ideal für die Weinkultivierung. Die vorwiegend in Buschform (Gobelet) erzeugenen Rebsorten wurden von Franzosen eingeführt.

- 3 Der Bacchus-Tempel in Baalbek im Bekaa-Tal zählt zu den grössten und besterhaltenen Sakralbauten aus römischer Zeit.
- 4 Hisham Geagea studierte in Montpellier Önologie.

In der Nähe des kleinen Dorfes Barka im nördlichen Teil des Bekaa-Tals bewirtschaftet die Familie Geagea seit 2009 ihre eigenen Rebberge. Schon der «einfache» Wein von Château Barka, der Barka rouge «Talliya», ist kräftig und eine Entdeckung wert. Der aussergewöhnliche «Vin Rouge Royal», der Stolz der Familie Geagea, verdient seinen Namen absolut zu Recht. Zum Jahrgang 2017 sagt Rakan: «Der Cabernet Sauvignon reifte hervorragend aus und entwickelte noble Tannine und viel Finesse. Für die Konzentration und Würze im Wein sorgt der Syrah, der von einer besonders steinigen Lage auf 1750 m Höhe stammt.» Dieser grandiose «Vin Rouge Royal» kann auch international mit den gehobenen Gewächsen mithalten; glücklicherweise konnten wir nochmals einige Flaschen importieren.



Mehr Informationen zum Château Barka.



**Château Barka (rot) 2017
«Vin Rouge Royal»
Bekaa-Tal, Libanon**

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

Schwärzliches Purpur; vielschichtiges Bouquet mit feinem Eukalyptus-Aroma; wuchtig, mit geballter Kraft am Gaumen, distiguiert und beeindruckend, fein eingebundenes Barrique, sehr langer Abgang. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 39.80 (ab April 2024 Fr. 46.–)

**Barka rouge «Talliya» (rot) 2018
Château Barka, Bekaa-Tal
Libanon**

60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon

Tiefdunkles Purpur; Aromen von reifen, dunklen Früchten; muskulös und robust gebaut, kräftig, sehr aromatisch. Ein imposanter Roter mit männlichen Gerbstoffen. Ab jetzt, haltbar bis mindestens 2028. *Leicht erhöhter CO₂-Gehalt:* Bitte unbedingt zweimal in Karaffe umgiessen.

Fr. 13.90 (ab April 2024 Fr. 15.40)