

# het wijnfort van libanon

Vraag een wijnkenner naar het oostelijke Middellandse Zeegebied en je hoort meteen: Chateau Musar in Libanon! Ondanks oorlogsbombardementen bleef men hier wijnen produceren, die ook nog eens een verbluffend rijpingspotentieel hebben. Vinoloog Hein Sas reisde af naar de Libanese trots en viel van de ene verbazing in de andere.

tekst **Hein Sas**

**W**at is het geheim, monsieur Hochar?

We staan in de zeer diepe kelders van Chateau Musar. Tegenover ons staat de kleinzoon van de stichter van dit belangrijkste wijngoed in Libanon en het meest spraakmakende domein ter wereld. Met zijn donkere, vurige ogen kijkt Gaston Hochar ons doordringend aan. ‘Laten we bij het begin beginnen’, zegt hij.

## hoe het begon

Libanon is de bakermat van de moderne wijncultuur. In de oudheid ontdekte men in deze streek dat de vruchten van een wilde klimplant na gisting een roesverwekkend drankje opleverden. Het zeevarende volk de Feniciërs, dat in Libanon leefde, cultiveerde de plant en bracht ruim zesduizend jaar geleden de druivenstok van Azië naar Europa. De dominantie van de Islam maakte een tijdelijk einde aan de Libanese wijnbouw, totdat wijnfanaat Gaston Hochar op het toneel verscheen. In 1930 plantte hij, na wat oriënterende reizen naar Bordeaux, zijn eerste wijnstokken en was Musar een feit. Vanaf die tijd is dit domein, ondanks de Libanese burgeroorlog, uitgegroeid tot een grote naam in de internationale wijnwereld.

Chateau Musar ligt zo’n dertig kilometer ten noorden van Beiroet, in de Maronitische enclave Ghazir. De Franssprekende Maronieten vormen een hechte gemeenschap waarbij ook de familie Hochar hoort. Toen Gaston Hochar zijn wijndomein begon was Libanon al een onrustig land, maar Ghazir ligt op een goed verdedigbare heuveltop. Bovendien had de familie, als afstammeling van de kruisvaarders, ter plaatse de beschikking over een heus kasteel, M’zar genaamd. Hier stichtte Gaston Hochar zijn wijnmakerij, die hij naar het kasteel vernoemde maar dan iets gemakkelijker geschreven: Chateau Musar was geboren.

## veilig in oorlogstijd

Verdedigingstechnisch bleek de plek inderdaad goed gekozen. De burgeroorlog die Libanon van 1975 tot 1990 teisterde is grotendeels aan Ghazir voorbijgegaan. Maar voor aanvallen uit de lucht was het kasteel toch wel kwetsbaar en bovendien bleken de kelders weinig geschikt voor grootschalige wijnproductie. Daarom liet Gastons zoon Serge wat lagerop de heuvel een nieuwe wijnmakerij bouwen. Een gebouw met zeer diepe kelders, wat goed is voor de rijping van de wijnen én veiligheid biedt tegen bombardementen. Het was veilig genoeg om door de bevolking van Ghazir in de oorlog gebruikt te worden als schuilkelders!

De grondigheid van Serge Hochar bleek niet alleen uit zijn bouwkundige initiatieven. Hij ging oenologie studeren bij de beroemde professor Emile Peynaud in Bordeaux en na zijn opleiding experimenteerde hij eindeloos met druivenrassen en vinificatie, totdat hij naar zijn eigen oordeel de perfecte receptuur voor wijn gevonden had. Toen deelde hij zijn vader mee dat er maar één persoon aan de leiding van het bedrijf kon staan: hijzelf. Vader Gaston onderkende de kracht en toewijding van zijn zoon en maakte begripvol plaats voor hem.

Vanaf die tijd ging het inderdaad bergopwaarts met Chateau Musar: de afzet groeide en de naam werd een begrip in de internationale wijnwereld. Toen het wijnblad *Decanter* in 1984 begon met de toekenning van de 'Man of the Year' Award, werd Serge Hochar de eerste winnaar.



*Op het portret van de Familie Hochar VLNR: Gaston, vader Serge, Serges broer Ronald en diens zoon Ralph*

## logistieke nachtmerrie

De ligging van het wijndomein brengt echter complicaties met zich mee. Dat komt doordat de wijngaarden zelf in de Bekaavallei liggen. Vanuit de stad Ghazir is dat een lange weg naar de andere kant van het ontzagwekkende Libanese kustgebergte.

De Bekaa heeft het beste klimaat voor wijnbouw. De vallei ligt op zo'n duizend meter hoogte, waardoor het, ondanks de felle zon van de zuidelijke Middellandse Zee, overdag relatief koel is en 's nachts zelfs beduidend koeler. Daardoor kunnen de druiven mooie aroma's en frisse zuren ontwikkelen. De grond is arm, bestaand uit een mengeling van kalk en kiezels, wat borg staat voor een langzame groei van de wijnranken en ook dat is bevorderlijk voor de wijnkwaliteit. Het druiventransport tussen de Bekaavallei en het Chateau duurde in de dertiger jaren van de vorige eeuw zelfs meer dan een dag! Met moderne transportmiddelen kost het nog altijd een paar uur. Op de hoogtepunten van de oorlog, in de jaren 1976 en 1984, lag de route tussen de Bekaavallei en Ghazir zo zwaar onder vuur dat er geen druif doorheen kwam.

Die jaren is er op Musar dan ook geen wijn gemaakt. Maar in de andere jaren van de burgeroorlog gingen productie en transport gewoon door. Oorlog in combinatie met een logistieke nachtmerrie en dan toch zulke beroemde wijnen maken: dat maakt nieuwsgierig. Vandaar dat een groepje wijnliefhebbers er een kijkje ging nemen, *en passant* de gelegenheid aangrijpend om het fascinerende Libanon te leren kennen.

### chicken run

Als ons busje de binnenplaats van Chateau Musar opdraait weten we maar al te goed wat het transport van de Bekaavallei hierheen met zich meebrengt. Want we hebben, voor bezoeken aan andere wijnbedrijven, de reis door het Libanese kustgebergte al een paar keer afgelegd. De weg is tijdens de Israëlische invasie van 2006 grondig vernield en nog altijd niet helemaal hersteld. Stukken goed asfalt worden afgewisseld met stoffige hobbelpaadjes. Het is bochtig en steil. En dan heb je het verkeer nog. Hier geldt de wet van 'factor 2': op tweebaanswegen rijdt men bij voorkeur vier rijen dik, waardoor zich op de middelste banen een permanente 'chicken run' afspeelt. Chauffeur Osama doet er consequent aan mee en dat is even wennen. Maar het moet gezegd, hij is er goed in.

De reis heeft ons langs diverse wijndomeinen gevoerd en wat we daar hebben geproefd is niet altijd meegevallen. De Libanese wijnbouw oriënteert zich sterk op Frankrijk, wat op zich geen bezwaar hoeft te zijn, maar als druivenrassen heeft men vooral cabernet sauvignon en merlot gekozen. Die zijn ontwikkeld voor het gematigde klimaat van de Bordeauxstreek.

Libanon ligt echter veel zuidelijker, dus de zon schijnt hier een stuk feller en het is ook veel warmer dan in Bordeaux. Dat wordt door de hoge ligging van de Bekaavallei niet helemaal goedgemaakt. Gevolg is dat cabernet en merlot in de Bekaa flink meer suiker aanmaken dan in hun herkomstgebied. Al die suiker wordt bij de vergisting omgezet in alcohol. Daardoor bleken smaak en aroma van veel van de geproefde wijnen schuil te gaan achter een walm van alcohol.

### geen poespas

Dat zullen ze op Chateau Musar toch wel beter doen?

Op de binnenplaats worden we welkom geheten door een slanke, elegante man van een jaar of veertig. Zwart, golvend haar, met sporen grijs. Donkere, vurige ogen. Hij praat zacht, Frans uiteraard. Het is Gaston Hochar, kleinzoon van de stichter van Musar en directeur van het bedrijf.

'Laten we bij het begin beginnen', zegt hij, op een groot luik in de gevel wijzend, 'in de oogsttijd worden de druiven met vrachtwagens uit de Bekaa hierheen gebracht en door deze opening naar binnen gestort'.

Doordat we de rit vanuit de Bekaavallei aan den lijve hebben meegemaakt voelen we mee met het kwetsbare fruit. Een lid van het gezelschap oppert dat de druiven dus vast wel gekoeld en in

netjes plus kratjes getransporteerd zullen worden, opdat ze vers blijven en elkaar niet pletten. ‘Niks daarvan’, zegt Hochar, ‘we werken biologisch, met zeer lage opbrengsten per hectare, waardoor de druiven supergezond zijn. Bovendien zijn onze plukkers getraind op scherpe selectie. Het fruit kan zodoende wel een stootje hebben. Dus waarom zo moeilijk doen?’ En hij loopt door. Die nuchterheid blijkt een patroon als we verder lopen langs de opslagtanks (‘zestig jaar oud, gewoon nog van beton’), de flesvullijn (‘net nieuw, maar we hebben alle moderne snufjes eraf laten slopen’) en de vergistingstanks (‘we werken zonder kunstmatige gisten en laten het proces zijn gang gaan’). ‘Waarom laat u alles bij het oude?’, vraagt iemand uit de groep. ‘Eenvoudig’, antwoordt Hochar, ‘de wijn was toen al goed en is dat nog steeds. Sterker nog, hij blijft ook goed. Maar dat gaat u nog merken. Kom, we gaan proeven.’



*700.000 flessen per jaar  
180 hectare oppervlakte wijngaard  
25-35 hectoliter opbrengst per hectare*

### Franse druiven

In de kelder, tussen de houten vaten, proeven we de eenvoudige wijnen van het huis, de serie ‘Jeune’: wit, rosé en rood, alle van jaargang 2011. Het blijken drie geurige, levendige wijnen. Wat een verademing na de overdosis alcohol in zoveel van de eerder geproefde wijnen! Wat is het geheim, monsieur Hochar? Hij kijkt ons doordringend aan. ‘Ook wij hebben Franse druivenrassen geplant’, antwoordt hij na een tijdje, ‘want wij Libanezen oriënteren ons nu eenmaal op de Franse cultuur. Maar iedereen die een beetje nadenkt snapt dat je hier met

Bordeaux rassen in de problemen raakt. We hebben daarom vooral druiven gekozen van zuidelijker afkomst, zoals cinsault, syrah en carignan. Die kunnen veel beter tegen de Libanese zon.' Zo eenvoudig is het dus.

### de Libanese Obaideh en Merwah

We gaan door naar de 'Chateau'-lijn, de top van wijnhuis Musar. Allereerst de witte.

Nog nooit zoiets geproefd. Geur en smaak zijn heel krachtig, met van alles erin - kamille, salie, noten, citroen - maar voorzien van frisse zuren, die de wijn in balans houden. 'Kunt u het jaartal raden?' vraagt Hochar. Onze schattingen liggen tussen 2008 en 2011. 'Gaat u maar wat verder terug: het is 2006. Hij is gemaakt uit de Libanese druivenrassen obaideh en merwah en die hebben hun tijd nodig. Wij vinden dat hij pas zeven jaar na de oogst op dronk begint te komen, dus zo lang wachten we ook met de verkoop; 2006 komt in 2013 op de markt.'

We staan nog van onze verbazing te bekomen als Hochar zijn glas neerzet en ons meewenkt. 'Nu naar het rode werk.'

We stappen in de dienstlift en gaan diep naar beneden. Als de deuren opengaan kijken we tegen een verbijsterende verzameling oude wijnflessen aan. We lopen ertussendoor. Hochar legt uit dat hier flessen liggen vanaf het allereerste begin van het wijnhuis. Zo'n verzameling zie je wel vaker, maar nooit in deze hoeveelheden. We nemen ze met enige spijt in ogenschouw, want het lijkt onmogelijk om wijnen zó lang goed te houden. Overleden souvenirs, vergane glorie... terug tot 1974.

Hochar haalt een fles uit een van de stapels, een hulpje ontkurkt hem voorzichtig en reikt ons een glaasje aan. We ruiken en proeven. Duidelijk een gerijpte wijn: pruimen- en rozebotteljam, gepaard aan leer en maggi. De smaak is rijp, licht en rins. Het blijkt 2004 te zijn.

'Kan iemand schatten hoe lang dit nog meegaat?' vraagt Hochar. 'Niet zo lang meer', zegt een dapper lid van ons groepje, 'ik ruik duidelijke rijpingsaroma's en vind de smaak al vrij licht worden'. Opnieuw die doordringende blik. 'We zullen zien.' Hij loopt weg en komt terug met een nieuwe fles. Het hulpje ontkurkt nu nog voorzigtiger. De eerst ingeschonkenen ruiken vooral leer, beest en jodium. Fruitaroma's zijn niet te bekennen. Samengevat oordeel: deze wijn is overleden, passé. Hochar vraagt wat we ervan vinden. Iemand die wat later ingeschonken heeft gekregen roept dat hij een fantastisch glas in handen heeft. 'Ik ruik van alles. Abrikoosjes, bessen, aardbeien, zelfs rozen, met een ondertoon van leer en stalmest.'

Diegenen die het eerst werden ingeschonken staan op het punt hem gek te verklaren, totdat ze voor de zekerheid nog even aan hun glas snuffelen. Verrek, hij heeft gelijk! In de paar minuten dat het inschenken duurde blijken geur en smaak totaal veranderd!

### heb geduld

'Het is heel belangrijk geduld te hebben met onze wijnen, ook bij het drinken' zegt Hochar als wij onze verbazing uiten. 'Wandel gerust een half uurtje rond en blijf ruiken en proeven. Hij zal zich ieder moment anders tonen. Het is overigens 1974.'

En inderdaad, rondlopend door de kelder merken we dat deze, volgens de normale standaarden overjarige, wijn steeds voller en fruitiger wordt. Bij het laatste slokje uit het glas, ruim een half uur na inschenken, doen geur en smaak denken aan een jonge Vintage port.

Bij het afscheid vragen we Gaston Hochar hoe dit mogelijk is. 'Geen idee', zegt hij 'het geheim zit in de wijn. Maar zolang we hem zo blijven maken als we altijd gedaan hebben, blijft het geheim erin. Daar vertrouwen we op'.



*De diepe wijnkelders van Musar konden in de burgeroorlog ook dienst doen als schuilkelders*

#### fact sheet

Bedrijfsleiding: Gaston Hochar, bijgestaan door zijn neef Ralph en broer Marc

Druivenrassen rood: cinsault, carignan, grenache, cabernet sauvignon en syrah

druivenrassen wit: obaideh, merwah, vermentino, chardonnay en viognier

Consumentenprijs: de Chateau Musar lijn in Nederland doet (slechts!) ca. € 30

voor de meest recente jaargang die op de markt is (2005). [www.vinites.nl](http://www.vinites.nl)

Oudere jaargangen: die kosten eveneens relatief weinig. Zo werd bij veilinghuis

Winefields eind 2012 een aantal lots uit de negentiger jaren voor € 31 tot € 33 per fles (inclusief veilingkosten) afgehamerd.

Proefnotities: zie [www.ChateauMusar.com](http://www.ChateauMusar.com) voor notities teruggaand tot 1989 voor wit, en tot 1956 voor rood.

Al deze jaargangen zijn nog verkrijgbaar op het Chateau zelf.