

Delicious. op wijnreis naar Libanon met vinoloog Ellen Dekkers

(Door Ellen Dekkers)

Een wereld van contrasten

De voorpret was al een feest! Door de dolenthousiaste verhalen van zowel Merijn Tol, die samen met Nadia de Arabia kookboeken heeft gemaakt en Libanon kent als geen ander, en Miriam Doornink van Cazebonne Vacances et Vin, die deze reis heeft samengesteld na een onvergetelijke vakantie in dit land. Eind mei was het eindelijk zover; de wijnreis voor Delicious. lezers naar Libanon ging van start. De groep bestond uit veertigplussers, mensen die al heel wat van de wereld hebben gezien, dol op lekker eten zijn, houden van een goed glas wijn, en gaan voor cultuur en avontuur. Het klikte meteen. Wat de reis extra boeiend maakte was de professionele begeleiding van Imad en Willemien, een Libanees echtpaar die ongelooflijk veel wist te vertellen over het land. Beiroet stond als eerste op het programma. In deze bruisende stad kan je uren en uren wandelen. Er is zovél te zien, zovél te horen. De contrasten zijn groots. Jonge vrouwen met een hippe hoofddoek en hoge hakken, sexy meiden met korte rokjes, gesluisde moslima's, alles trekt samen op. Roestige oude barrelbakken worden links en rechts ingehaald door de nieuwste Porsches. Moderne hotels en luxe flatgebouwen staan naast kapot geschoten en vervallen hotels. Bij een indrukwekkend moskee bevindt zich een even indrukwekkend kerk. Beiroet leeft! 1000 x gevallen en 1000 x herrezen. Alles kan, alles mag en alles is er.

Bijzonder wijnland

Libanon behoort tot een van de oudste wijnlanden ter wereld. Wijn werd door de Feniciërs al zo'n 5000 jaar voor Christus verbouwd. In de oude stad Baalbeck in de Bekaa vallei bevindt zich de Bacchustempel, gebouwd door de Romeinen in de 2e eeuw na Christus ter ere van de wijngod Bacchus. Het voelt heel bijzonder als je hier rond loopt. De wijnbezoeken in de Bekaa vallei bij Clos de Saint Thomas, Domaine des Tourelles, en Château Kefraya waren hartverwarmend. Niet alleen de wijn, ook de verhalen zijn indrukwekkend door de lange burgeroorlog die dit land parten speelde.

Wijn is dynamischer dan ooit. Met eigentijdse nieuwe opkomende wijnhuizen tot de klassiekers als Château Musar en Château Kefraya. De Bekaa is het mekka voor wijnbouw, op 950 - 1100 meter hoogte genieten de druiven van de zon en frisse lucht. Culinaire opperhoofd Kamal Mouzawak, oprichter van de eerste biologische boerenmarkt in Beiroet, heeft onlangs in de Bekaa een culinaire paradijsje geopend, waar de beste wijnen van het land allemaal te proeven zijn. We aten rauwe erwten die smaakte als bonbonnetjes en proefden allemaal onbekende wijnen. Na vijf dagen Libanon was de score: 50 wijnen van 17 wijnproducenten. Van spetterende witte blends van chardonnay, sauvignon blanc, muscat en viognier, kanjers van rosés en complexe doch zijdezachte volfruitige rode wijnen, en zoete heerlijkheden sommige wel 55 jaar oud. Maar Château Musar blijft een Libanese wonder. De proeverij werd begeleidt door Gaston Hochar die er geen mysterie van maakt: 'Musar is Musar!' Wijn wordt zo natuurlijk mogelijk gemaakt, rijpt jaren in eigen kelders, en is met geen andere wijn ter wereld te vergelijken. Op mijn vraag aan de groep wat ze het meest indrukwekkendste van reis vonden riepen ze in koor: 'Libanon!' De mensen, de natuur, de cultuur, de keuken, de wijnen, de historie, het klimaat. Alles is bijzonder!

Info reis mei 2013: [www.cazebonne.nl](http://www.cazebonne.nl)