

Kann es aus dem Libanon dieser Tage auch gute Nachrichten geben? Aus diesem seit Jahren geschundenen Land? Ja. Kann es. Und zwar aus einem Umfeld, aus dem man gute Nachrichten nicht erwartet, weil die Menschen außerhalb des Libanon von diesem Umfeld so gut wie nichts wissen: aus der libanesischen Winzerszene.

Das Libanongebirge, das das Land wie ein Balken durchzieht und die Küste von der Bekaa-Ebene trennt, hat alles, was gutes Terroir ausmacht: heiße Tage und ab Spätsommer auch kühle Nächte, ein Mikroklima, das für geringe Niederschläge sorgt, dann das nahe Meer, das feuchten Dunst nach oben bringt, und einen Gesteinsmix, der vielfältigen Weinen den Boden bietet. Besser geht es nicht, vor allem in einem heißen Land.

Bei uns in Europa und in den USA war ein paar Insidern, Händlern und Gastronomen über lange Jahre nur ein libanesisches Weingut bekannt: das Weingut Château Musar der Familie Hochar. Musar war und ist überall dort ein Erfolg, wo man gerne hochwertige Bordeaux-Weine trinkt, aber etwas weniger dafür ausgeben will. Moderne Önologie aber findet man bei Musar nicht, und das ist

SCHÖNTRINKEN

VON MANFRED KLIMEK



Gutes Terroir im Libanon

auch nicht vonnöten. Denn für die moderne Önologie steht Maher Harb mit seinem Weingut Sept, das auf etwa 1000 Meter Höhe in den Bergen von Batrun, im Nordteil des libanesischen Gebirges liegt und das erste biodynamische Weingut des Landes ist.

Harb, der 2010 einen gut dotierten Job als Berater in der französischen Bankenbranche aufgab, um in seiner libanesischen Heimat seinen Traum zu verwirklichen, hat hier inmitten seiner Weinterrassen ein kleines Reich des Friedens und der Kontemplation hingestellt. Ein Betriebsgebäude aus Sichtbe-

ton, wie es auch bei modernen Weingütern in Italien oder Österreich oft in Verwendung ist, dazu ein schickes, von jungen Leuten der Küstenstädte gerne besuchtes Restaurant, in dem man richtig gut essen kann. Maher Harbs Weingut wirkt hier, in diesem von Unruhe gebeutelten Land so, als hätten es Außerirdische hingestellt, die irrtümlich an der falschen Küste des Mittelmeeres landeten. In Deutschland werden Maher Harb und die Weine seiner Sept Winery vom Händler Hendrik Thoma und seinem Spezialitätenimport „Wein am Limit“ vertreten.

Die Weine – alle mit natürlicher Hefe spontan vergoren, kaum mit Schwefel behandelt und alle im Stahltank finalisiert (keine Holzfässer) – sind Naturweine im besten Sinne. Und sie schmecken nicht so, als müssten sie dieser Nische entsprechen – sie schmecken, wie gute Weine schmecken, die jeder versteht. Etwa der weiße Sept aus der autochthonen Levante-Rebsorte Obideh, die Harb in Richtung nussig-würzig keltert und die ein bisschen an eine Cuvée aus Grünem Veltliner und Traminer erinnert. Fruchtig und leicht zu trinken im ersten Moment, danach aber überra-

schend mit ordentlichem Gewicht im Schluck auftrumpfend. Der, wenn man ihn so nennen will, Orangewein des Weinguts wird aus der weißen, ebenfalls brutal autochthonen Sorte Merweh (auch Merwah) gekeltert – der Orangeton ist der Farbe der Schalen und der längeren Maischestandzeit zu verdanken. Mahers Merweh ist ein klassischer Weißwein der südöstlichen Mittelmeer-Region: wenig Säure, viel intensive, gelbe Frucht (etwa Ringlotten), gering auch Paprika und Wiesenkräuter. Und im Schluck auch wieder Druck.

Das alles, das alleine schon gut und singulär ist, wird von Mahers Cabernet Franc getoppt, einem Rotwein, wie die Welt ihn öfter braucht: viel rote Beeren, jede Menge Delikatesse, eine wunderbare Würze und gleichzeitig schlank und gewichtig im Schluck, ohne je Eleganz je zu verlieren.

Das alles, sagt der Weinbau von Maher Harb, das alles geht auch, ohne je ein Holzfass in die Hand zu nehmen.

Manfred Klimek ist Fotograf und Winzer in Italien. Hier schreibt er alle 14 Tage über Wein und die Welt.