

Libanon nousi jälleen uutisotsikoihin muutama viikko sitten. Taistelut alkoivat uudelleen, vain vajaan vuoden rauhallisen ajanjakson jälkeen. Ottamatta kantaa siihen kuka rahoittaa ketä ja kenen syytä taistelut ovat, sympatiat ovat tuon suhteellisen tuntemattoman viinintuottajamaan puolella, jota ei taaskaan saada kokonaan jälleenrakennettua. Viinintuottajat joutuvat pelkäämään paitsi oman maansa ja lähimmäistensä puolesta myös sitä pääsevätkö taistelujen välissä korjaamaan sadon, Bekaan laakson ollessa Hizbollahin valta-alueita. Harvat tiet rannikolta vuorten yli Bekaan laaksoon ovat Israelin hävittäjien lempikohteita.

Libanon – sodan lisäksi myös **viinejä**





↑ Libanonissa sijaitsee roomalaisen viinin jumalan Bacchuksen temppeli.

↑ Legendaarinen Serge Hochar valittiin Decanterin vuoden mieheksi vuonna 1984.



KAJ KEKKI

Tätä kirjoittaessani olin yhteydessä Libanoniin ja kuulin, että Chateau Musar pääsi aloittamaan sadonkorjuun oikeaan aikaan. Aselepo solmittiin sopivasti sadonkorjuuta ajatellen. Näin sadonkorjuu on ollut mahdollista myös muille tuottajille, ja saammekin tulevaisuudessa maistaa myös vuosikertaa 2006. Vaikka Libanonissa on sodittu jo vuosikymmeniä, on Chateau Musarilta jäänyt vain vuoden 1976 sato kokonaan korjaamatta taisteluiden takia. Se mätäni köynnöksiin. Vuonna 1984 sadonkorjuuseen päästiin vasta lokakuussa, jolloin rypäleet olivat ylikypsiä. Tätä vuosikertaa ei ole koskaan päästetty myyntiin, mutta se jatkaa yhä kypsymistä Musarin kellareissa. Viini on erittäin makea ja maderoitunut.

TÄYDELLISET OLOSUHTEET

Viimekeväinen vierailuni Libanonissa avasi silmäni maan viinintuotantopotentiaalille. Niin minä, kuin monet muutkin ovat pitäneet Chateau Musaria ja **Serge Hocharia** synonyyminä libanonilaisille viineille. Ihan näin se ei kuitenkaan enää ole. Nykyisin Libanonista löytyy jo 20 viinintuottajaa, vuonna 1993 niitä oli vain vaivaiset viisi. Viiniä tuotetaan tällä hetkellä noin kuusi miljoonaa pulloa vuodessa, ja näistä Musarin osuus on hieman alle 10 %.

Voisi luulla, että Välimeren rannalla sijaitsevassa Libanonissa olisi välimerellinen ilmasto. Harhaluuloa tämäkin. Rantaviivaa seuraillee välillä yli kahden kilometrin korkeuteen nouseva vuorijono, jonka takana, 900 metrin korkeudessa, on Bekaan laakso, jossa pääosa viineistä tuotetaan. Ilmasto siellä on ”välimerellis-mannermainen”. Aurinkoisia päiviä on yli 300 vuodessa, ja sadonkorjuun aikana ei juuri koskaan sada. Siinä loistavat elementit hyvän viinin tuottamiseen. Suurimmat ongelmat tuntuvatkin olevan syyrialaisen tankit, israelilaisten hävittäjät tai Hizbollah.

YKSILÖLLISIÄ VIINEJÄ

Valkoisia rypälelajikkeita Libanonissa on viljelty jo tuhansia vuosia, mutta punaisia alle 100 vuotta.

Libanonin omia rypälelajikkeita ovat muun muassa Obaideh, joka muistuttaa Chardonnaytä ja Marsannea sekä Semillon-tyyppinen Merwah. Musar viljelee näiden lisäksi myös Roussannea sekä punaisista lajikkeista Cabernet Sauvignonia, Cinsaultia ja Syrahia.

”Moni tuottaja tappaa viininsä ennen pullostusta”, sanoo Serge Hochar, joka haluaa tehdä ”oikeita” viinejä. Musarin viinit valmistetaan ainoastaan omista rypäleistä. Lisäaineita ei käytetä, ja viininvalmistuskin hoidetaan vielä vanhaan tyyliin. Punaviinien tyyli liikkuu

jossakin Bordeaux'n ja Rhône'n välimaastossa. Valkoviineille ei löydy vertailupohjaa; ne ovat niin yksilöllisiä. Valkoviinit ovatkin Sergen mielestä maailman parhaita viinejä. Ja tällä hän ei tarkoita omia viinejään, vaan valkoisia yleensä. Tähän mielipiteeseen voi yhtyä, jos saa mahdollisuuden maistaa Chateau Musarin valkoisia lippulaivoja 1990-, 1980-, 1970- tai vaikkapa 1960-luvulta. Moniulotteisempia valkoviinejä ei ole olemassakaan. Oksidoitunut tyyli voi haitata toisia kuluttajia. Mutta tieto lisää nautintoa: oksidoituminen kuuluu tyyliin, ja siihen on synnä Merwahin kuorirakenne, joka ikään kuin kärventyy Bekaan laakson auringonpahteessa.

Chateau Musar ja Serge Hochar pitävät kiinni perinteistä ja alkuperästä. Hyvä niin. Viinissä pitää olla luonnetta ja sen pitää erottua massasta. Kaikkien maailman Cabernet Sauvignonien ei pidä maistua samalta.

Musarin viinit käyvät monenlaisten ruokien kanssa. Esimerkiksi valkoinen Chateau Musar on täydellinen pari rasvaiselle kalalle tai voikastikkeille, punaiset luonnollisesti hyviä monille liharuoille, etenkin lampaalle. Mutta jos haluaa ”liitosta täydellisen”, kannattaa varata pöytä Helsingissä sijaitsevasta Ravintola Farougesta ja antaa libanonilaisen ruoan ja viinin puhua puolestaan.