

1. Oktober 2020 kl
1900

Libanon
v/Atle H



Noah etter syndfloden

Første han gjorde var å plante
drueplanter



Vitis vinifera (drueranke) som er forutsetningen for det meste av vinproduksjon antar en oppstod ved foten av fjellene i Kaukasus, Tyrkia og Irak.

I Bibelen nevnes vin mange steder, spesielt gamle testament.

Drikk vin for å bli glad

Bildet- Drukkenskap

Noah med sønner



Libanon c.a. 3000 år f.kr.

Vitis Vinifeira (drueranke)

Som er forutsetningrn for det meste
av vinproduksjon antsar

En oppstod ved foten av fjellene

Ved foten av Kaukasus, Tyrkia

Og Irak

Kristendommen i vest .

Islam i øst.

I flg. TB eller bibelen fløt Kanaans
land over av melk og honning, men
av de fremste skattene var vindruene.

Et av verdens eldste vinområder
finner tilbake til sin identitet.

Israel og Libanon

Fra hjemmesiden



Vin i Kanaans land

Israelittene sender speidere

Inn i det frojettede land.

Store drueklaser

Frukt

Vrak funnet 1999

Vinamforaer

Bacchus Tempel



Amforaog Qvevri.



Brylluppet i Kanaan

Maria sa til Jesus her er for lite vin.



Bekadalen

(geografi)

Øst i Libanon

En forlengelse av Jordandalen

120- 170 km lang og 15 km bred.

Gjennomsnitt høyde o.h. 762 m

Ligger mellom Libanofjellene i vest

Og anti libanonfjellene i øst

Hermonfjellet i sørvest 2860 o.h.

Qurnat as sawda. i nordvest 3088 o.h

Snø om vinteren





Terroir Bekadalen

Steinete Karrig grunn med høyt kalkinnhold,

Jern, sand, grus

Høyde hvitvin 1500 o.h.

Rødvin ca 1200 m.o.h.

Temperatur 40 om dagen kaldt om natten

I nord 230 mm i året - beitemarker

I sør 610 mm i året Horten 722

250 soldager

Libanonfjell i vest Regnskygge



Verdens farligste vinmark



Obaideh

Obeidy



Merwah



Cinsault



Mourvedre



Carignan



Cabernet Sauvignon



Shiraz



Ch Musar

Grunnlagt 1930 av Gaston Hochar 20 år

Familie, nå er det Ronald med sønner.

Hans far Serge var winemaker og «åndelig»
leder i 50 år

Var i Oslo 2009, ydmyk.

Døde i en badeulykke 2015.

180 hektar

Minimalt med svovel.

Druene gjæres hver for seg.

Brettanomyces (Brett)

Blendes og lagres på eik ett år

Deretter sement ett år.

Over til flaske og opp i fjella.

7 år

Jeune 2018



Musar Blanc 2012

- Råstoff : Obaideh 60% Merwah 40%
- Farge:
- 12 %
- Lukt: Bakt eller frisk frukt, mandler, urter og mineraler. Blomster,sitrus,
- Smak: Intens munnfølelse, god konsentrasjon og lengde.
- Mat: Hvitt kjøtt, stekt og eller røkt fisk og ost.
- Aperitif 89 poeng i 2018 92 poeng i 2015 DN
86 poeng
- Syre 5.1 g Sukker 3 g
- Kr 429.90 B.nr. 4439701



Domaine des Tourelles Faouzi E. Issa

Grunnlagt 1868

Francois Brun

2000 Kjøpt av Issa

Ca 2008 kom Faouzi tilbake

Keiseren i Beeka

Dusty Winemaker

Urfolkgjær

40 hektar

Jernholdig jord

Vinen modnes i gamle sement
tanker.



Domaine des Tourelles 2016

Råstoff: CS 40% Shiraz 40% Carignan
15 % Cinsault 5 %

Farge:

14.5 %

Lukt: Modne mørke bær

Smak: Frisk med frukt

Mat: lam og elg?

Poeng: Aperitif 87 poeng

Syre 4 g Sukker under 3 g

Kr 199.90 B.nr. 8302101



Domaine des Tourelles

Cinsault Vieilles vignes

Råstoff: Cinsault 100%

- Farge:
- 14 %
- Lukt: Bærfrukt med litt krydder
- Smak: Frisk, fyldig, lang, konsentrert avslutning.
- Mat: Svin, okse og lam
- Poeng: Aperitif og DN 90
- Syre 4.2 g Sukker under 3g
- Kr 299.90 B.nr. 8301901



Kefraya

Første planting i 1951

Eier: Familien Bustros

Dalens nest største produsent
1.3 mill flasker

Kalk, sand og grus

Ingen kunstig vanning

Alt plukkes for hånd

Terroir – Sjel - Stor vin

Kunst



Bland din egen vin.



Kefraya 2015

Råstoff: Cabernet Savignon 20%

Shiraz 67% Mourvedre 8% Carignan 4% Cinsault
1%

Farge:

14.5 %

Lukt: modne mørke bær, lærog krydder

Smak: Fyldig, med lang avslutning

22 mnd lagring hvorav ca 40% på nye fat

Mat: Lammesteik med tradisjonelt
tilbehør

Poeng: 90 Aperitif

Syre: 5.3 g. pr. l. Sukker: 3g pr.l.

Varenr. 8136401 kr 250,00



Sarah Døcher.
De 101 mest stilte
spørsmålene om vin.

Beste vinopplevelse: Musar 1982.

Hun sier om 2013:

Franske druer i Libanesisk drakt.

Smaker som en solmoden, myk og
rund Bordeaux.

Vidunderlig vin.

Lam, storfe og vilt



Gaston Hochar 2013

Råstoff: Carignan 33%, Cabernet Sauvignon 33%. Cinsault 34 %

Farge:

14 %

Lukt: Konsentrert, tørket frukt og røde bær

Smak: Balansert,.fint utviklet,preget av tørket frukt

Mat: Lammekoteletter krydret med bhakarot «7 krydder» grillet på bålet, med hummus og salat. Eller Vinmonopolet

Poeng: 90-94

Syre: 5.7 g.pr.l Sukker: 3 g. pr. l

Kr 409.00



Vin 6 Musar

Gaston Hochar 1998

Råstoff: Cinsault 34% Carignan 33%
Cabernet savignon 33% Eller 50% Cinsault
13.5 %

Lukt: Mørke og røde bær, krydder og urter

Smak: Rik og fyldig. Bla...

Mat:

90 – 94poeng

Syre: 5.8 g pr. l Sukker: 3 g pr. l.

Kr 649.90 B. nr. 4966801



Kefraya Bretecheses

Råstoff: Cabernet savignon 7%

Tempranillo 20%

Marselan 5%

Shiraz 50%

Cinsault 18%

Kr 159.90



ogle S"K.html