

DE GEVAARLIJKSTE WIJNGAARD TER WERELD

De familie Saadé beheert sinds 2003 vanuit Beiroet haar Syrische Domaine de Bargylus. Ondanks de bloedige burgeroorlog slaagt ze er nog altijd in de beste cru's uit het Midden-Oosten te bottelen.

TEKST: FRANK VAN DER AUWERA



Lovende commentaren in de wereldpers deden Bargylus meteen op de kaart belanden bij sterrenchefs als Heston Blumenthal en Gordon Ramsay.

Het begon nochtans allemaal rooskleurig. De al eeuwen in handel, financiën, transport, toerisme en immobiliën succesvolle familie Saadé - ze behoort tot de 12 procent christenen in Syrië - besloot in 1998 ook wijn te verbouwen in haar thuisland. In Libanon exploiteerde ze al het Château Marsyas in de Beekavallei, terwijl onder impuls van 'stamvader' Johnny R. Saadé in 2003 de 'boutique winery' Domaine de Bargylus werd opgericht in Latakia, in het noordwesten van Syrië. Dat laatste wijngoed - het enige overlevende commerciële domein van Syrië - ligt zo'n zestig kilometer van de kust op een hoogte van 900 meter, waardoor de wijngaard van twaalf hectare vooral de positieve effecten van het mediterrane klimaat plukt. Romeinen, Feniciërs en Grieken ontdekten deze heuvels van de berg Bargylus trouwens al duizenden jaren geleden voor hun wijnbouw. De familie huurde ook topoenoloog Stéphane Deroncourt uit Bordeaux in als adviseur en in 2006 kon al de eerste rode cru gebotteld worden, een oogst later gevolgd door de witte cuvée. Lovende commentaren in de wereldpers deden Bargylus meteen op de kaart belanden bij sterrenchefs als Heston Blumenthal en Gordon Ramsay. Maar in 2011 brak de verwoestende burgeroorlog uit, en hoewel de streek veiliger is

dan Aleppo of Damascus, werd het conflict op een bepaald moment zelfs uitgevochten tot op 500 meter van de wijngaard. De verhoogde risico's dwongen de broers Sandro en Karim Saadé, die nu officieel Bargylus runnen, om hun wijngaard en personeel van een afstand te beheren. 'Sinds 2011 hebben mijn broer en ik ons domein niet meer kunnen bezoeken, onze veiligheid kan nog altijd niet gegarandeerd worden. Ook Stéphane Deroncourt, die vroeger vijf tot zes keer per jaar het domein bezocht, moet nu van een afstand werken.'

GRILLIGE REIS

Voor de oorlog was Bargylus runnen ook al een uitdaging, doordat de cultuur en de infrastructuur om een kwaliteitswijn te produceren ontbraken. 'We moesten werkelijk van nul beginnen en bijvoorbeeld ons eigen water behandelen en zelf elektriciteit produceren. We moesten mensen ook opvoeden, ze leren hoe ze een wijngaard zuiver moeten houden. Door het conflict doken echter veel grotere logistieke en veiligheidsproblemen op. Al onze benodigdheden - flessen, kurken en labels - moeten geïmporteerd worden. Wanneer de wijn klaar is voor export, moet hij een grillige reis volgen van minstens dertig dagen langs verschillende havens.' Terwijl de wijn vroeger vrij →





'OM DE VIER DAGEN BRENGT EEN TAXI EEN AANTAL DRUIVENTROSSEN IN EEN KOELBOX NAAR BEIROET. EEN GEVAARLIJKE RIT, MAAR HET IS DE ENIGE MANIER VOOR ONS OM TE ZIEN OF DE DRUIVEN AL RIJP ZIJN.'

eenvoudig over land richting Beiroet werd gereden om dan naar Europa verscheept te worden, moet hij nu eerst naar de Syrische haven van Latakia, dan naar Port Said of Alexandrië in Egypte, vervolgens richting Beiroet, om uiteindelijk tot het Europese distributieplatform in Antwerpen te geraken.

OOGSTEN VIA INTERNET

Het lastigste is echter om het ideale oogstmoment te bepalen, een kwestie van uniek afstandsmanagement. 'In die cruciale fase hebben we constant contact met onze medewerkers ter plekke. Wij monitoren via telefoon, video, skype en alle denkbare technologieën het hele proces, maar als er geoogst moet worden, willen Karim, Stéphane en ik de druiven zélf proeven om hun maturiteit en exacte plukmoment te bepalen. Vanaf medio augustus brengt een taxi daarom om de vier dagen een aantal druiventrossen in een koelbox naar Beiroet, een niet ongevaarlijke rit van 200 kilometer of ruim zes uur. Zo kunnen we de evolutie van de rijpheid vaststellen en de oogst op het ideale moment laten aanvangen. Gelukkig kunnen we nog altijd rekenen op onze staf ter plekke, die ons vanaf de eerste dag loyaal is gebleven. We betalen hen dan ook in dollars in plaats van in wankel Syrische ponden. Het zijn deze dertig medewerkers die de trossen plukken, de fermentatie onder onze supervisie uitvoeren en de wijnen uiteindelijk bottelen.'

Taxi's worden overigens ook ingeschakeld om de wijnuitrusting of reserveonderdelen discreet naar het domein te brengen of om tijdens het productieproces wijnstalen in Franse of Libanese labs

te laten testen. Op die manier is de familie Saadé erin geslaagd elk oogstjaar een rode én witte cuvée te bottelen, samen goed voor een jaarproductie van 45.000 flessen. 'Ironisch genoeg heeft mijn vader ooit met het idee gespeeld om een domein in Bordeaux te beginnen, maar dat plan werd opgeborgen omdat hij geen wijn van een afstand wou maken', grijnst Sandro.

MOSLIMS

Dat in een moslimgedomineerd land in oorlog wijn geproduceerd kan worden, is minder 'vreemd' dan gedacht, zegt Sandro. 'Onze medewerkers zijn trouwens niet alleen christenen, die in deze regio sterk vertegenwoordigd zijn, maar ook moslims. Religie was voor ons nooit een twistpunt. In Syrië is er ook nooit een religieuze beperking geweest voor de consumptie van alcohol. Sterker nog: de staat zelf produceert arak en bier.'

Het geloof in hun terroir blijft groot. 'We werken in een relatief warm deel van de wereld, dus was het belangrijk dat we op 900 meter hoogte zaten om voldoende fraîcheur te behouden. De kwaliteit van de bodem is fantastisch: rijk aan kalksteen, noodzakelijk om wijnen met mineraliteit en frisheid te maken.'

Dus worden er zelfs in oorlogstijden nieuwe plannen gesmeed. 'We bekijken nu of we nog andere witte druivenrassen zullen aanplanten. Wijn maken blijft een langetermijninvestering. Voor ons is het ook een hommage aan ons moederland en onze roots. In het Midden-Oosten leven we soms tussen hemel en hel, maar we hebben de keuze gemaakt om zelfs in deze donkere tijden hier wijn te blijven produceren.' bargylus.com



Domaine de Bargylus, Blanc 2011

KLEUR: wit

DRUIVEN: chardonnay, sauvignon blanc

PRIJS: 25,68 euro

Nooit gedacht dat er zo diep in het Midden-Oosten zo'n nerveuze fraîcheurmix gebotteld kon worden van 55 procent chardonnay en 45 procent sauvignon, waarbij die laatste druif wel van a tot z domineert. Qua smaak citrusgedreven, met na de witte perzik zesty impressies van limoen, bergamot, roze pompelmoes, uitmondend in een minerale, zelfs zilte afdrank.



Domaine de Bargylus, Rouge 2012

KLEUR: rood

DRUIVEN: syrah, cabernet sauvignon, merlot

PRIJS: 34,92 euro

Een kleur als paarsblauwe inkt, briljant, gevolgd door een neus van rijpe bramen, cederspece-rijen, kaneel en zwarte kersen. Piepjonge, geconcentreerde smaak met impressies van zwarte drop, gekonijnt donker fruit, nootmuskaat en vijgen, maar ondanks zijn warme temperament gedragen door een verrassend fraaie fraîcheur.



Domaine de Bargylus, Rouge 2009

KLEUR: rood

DRUIVEN: syrah, cabernet sauvignon, merlot

PRIJS: 34,84 euro

Qua kleur nog kleuter, slijtageloos. Aan de neus: kruidig cederhout, wierook en rijp donker fruit, waarin de 50 procent cabernet de fruitpartituur bepaalt. Vlezig qua smaak, propvol rijpe zwarte woudvruchten en gedroogde pruimen. Aardse afdrank, duidelijk alcoholisch want 14,8 procent. Een complexe cru die nog zeker vijf jaar op niveau kan doorstromen.

Te koop bij Swaffou, tel.: 0475/80.04.14 of 0473/36.04.85, www.swaffou.com