

di MAGDA BEVERARI



# SOTTO IL SOLE DELLIBANO



Siamo a Zahle, a nord est della valle della Bekaa, una città a maggioranza cristiana, dove Charbel ci accoglie con la semplicità e il calore di cui solo un libanese è capace.

Lo seguiamo in auto, ci vuole scortare con la sua BMW classe 3 bianca smagliante, perché effettivamente trovare la strada da soli con vecchi pannelli unicamente in arabo non è semplice.

Ci spingiamo nel cuore della regione di Baalbeck, tradizionalmente gestita dal partito sciita di Hezbollah.

Raggiungiamo così Der el Ahmar, un agglomerato di 11 villaggi nel Nord della Bekaa, 15 Km a Nord-Est della storica città di Baalbeck.

Anticamente la regione veniva chia-

mata Heliopolis (città del sole in greco), ed è di questo periodo uno degli edifici dell'antichità meglio conservati al mondo: il tempio di Bacco di Baalbeck, la divinità greco/romana del vino. Prima del conflitto siriano (siamo a poche decine di km dal confine), e ancor prima del conflitto del 2006, si trattava di una delle più importanti attrazioni turistiche di respiro mondiale.

Le facciate del tempio sono minuziosamente decorate, con sculture che ritraggono una triade mediterranea un po' originale, ovvero spighe di grano, foglie di vite e foglie di canapa.

Alcune fonti parlano della Bekaa come di un paradiso della viticoltura dell'antichità, interamente coperta

dai vigneti, scomparsi durante la dominazione ottomana.

Vi sono molte leggende attorno all'origine del nome di questo villaggio, la più credibile è un po' macabra e narra come i frati di un monastero furono decapitati dai pagani, lasciando il convento rosso di sangue.

La traduzione letterale di Deir el Ahmar è per l'appunto: «Monastero Rosso» o «Convento Rosso».

Si tratta di un contesto che vive quasi interamente di agricoltura, conosciuto nella storia recente per le sue coltivazioni illegali di *Cannabis*, quasi completamente spopolato durante gli ultimi 20 anni proprio per la mancanza di alternative alle piantagioni.

Sulla carta gli abitanti sono 15.000 ma realmente solo 2000 vivono stabilmente in questa zona. Così è nata la necessità di realizzare un progetto di coltivazione adeguato ed efficace per permettere agli abitanti del villaggio di essere autosufficienti nei loro raccolti nella legalità.

Nel 1999 un gemellaggio con il dipartimento dell'Oise in Francia consente lo sblocco di fondi per creare la cooperativa «Les Coteaux d'Heliopolis». Così il dipartimento francese invia agronomi per valutare la superficie adatta all'impianto di vigneti, e dona piedi di vigna di vitigni nobili francesi e spagnoli per un investimento totale di 50.000 euro all'anno. Oggi gli ettari di vigneto sono 220, ripartiti su 207 agricoltori (cristiani e musulmani sciiti) che si sono convertiti alla viticoltura.

Ogni anno aumentano gli impianti e i soci della cooperativa, che ha come obiettivo ultimo di coprire quasi totalmente la regione, e di trasformare Deir el Ahmar in un villaggio viticolo.

La cooperativa segue con regolarità tutti gli associati, sia per la conduzione dei vigneti che per sbrigare le pratiche amministrative.

*«In questa zona il terroir è particolarmente vocato per la coltivazione della vigna, al punto che la qualità delle uve ha attirato numerose aziende vitivinicole. Il prezzo dell'uva è molto più alto rispetto alla media di mercato»* ci dice Charbel mentre ci conduce a vedere i vigneti più alti a 1600 mt.

Così le due grandi famiglie del villaggio, rappresentate da Walid Habchis e i Charbel Fakhris, decidono di unirsi e creare il marchio Couvent Rouge.

Il primo è stato uno degli apripista nell'aderire alla cooperativa, viticoltore nell'anima e proveniente da una famiglia di agricoltori che si trasmettono il mestiere da generazioni. Il secondo è un architetto, figlio del presidente della cooperativa, che si è presto appassionato al mondo del vino dopo aver partecipato nel 2011 al Wine MBA della Bordeaux School of Management. Il progetto



ha potuto prendere forma anche grazie all'aiuto di alcuni enologi della valle della Bekaa, come Fauzi Issa, proprietario della più antica cantina commerciale del Libano, Domaine des Tourelles, ma anche Diana Salameh, una delle migliori enologhe del Paese, consulente, tra gli altri, del Domaine de Wardy.

Charbel è fermamente convinto che il progetto sia davvero importante per l'economia e gli equilibri del territorio e sia necessario per sostenere ulteriormente la cooperativa agricola e la sua indipendenza, così invece che affittare i vigneti si produce il vino e lo si imbottiglia in autonomia, nei migliori terreni della vallata.

*«è dal 2010 che produciamo qualche bottiglia a Zahle, con l'aiuto della cantina Coteaux du Liban e grazie al prezioso contributo di Diana Salameh»* ci spiega Charbel e continua «quindi formalmente l'annata 2010 è la prima, ma il 2014 è la prima ad essere prodotta qui nel villaggio di Deir el Ahmar»

Un vino rotondo ed elegante, che vuole essere fresco e moderno. Si dice sia uno dei migliori entry level del Paese, anche perché qui il clima è davvero perfetto per la conduzione dei vigneti.

Il villaggio copre una superficie di più di 6000 ettari, con altitudini che vanno dai 900 ai 1750 metri sul livello del mare. I vigneti si estendono a partire dalla piana di Btedai, con il

suolo rosso e argillo calcareo, sino alle alture di Ainata, a 1600 metri dove invece predomina la ghiaia, ricca di acqua e a fine marzo si scorge ancora la neve.

Il clima ideale, con estati calde e secche, caratterizzate da un'escursione termica che può sfiorare i 20 gradi, 300 giorni di sole all'anno, praticamente un sogno.

Questo clima, e la capacità di adattamento dei vitigni prescelti ha consentito di certificare il vigneto a conduzione biologica, anche perché qui i trattamenti sarebbero superflui.

Charbel, durante la degustazione ci spiega «la vendemmia di solito inizia a metà agosto e termina ad inizio settembre. I vigneti sono condotti dalla cooperativa, dalla potatura alla raccolta delle uve, con l'impiego di equipe speciali che supportano i viticoltori. La terra qui deve essere lavorata anche durante la stagione arida, con un sistema di irrigazione adeguato, poiché questa zona è influenzata dal clima desertico della Siria.»

La degustazione termina, all'orizzonte l'Antilibano, oltre quel monte la Siria, nell'aria vibra la voce del sacerdote maronita che ripete la sua omelia trasmettendola con un megafono dal campanile della Chiesa. Nel villaggio di fronte il canto del muezzin si propaga e le due voci si incrociano.