



ARVID NORDQUIST

Libanon

HOCHAR PÈRE & FILS

TUOTTAJA:	Château Musar	MAKU:	Hedelmäinen ja runsasmakuinen	TUOTENRO:	99544
RYPÄLE:	Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Grenache	VUOSIKERTA:	2011	HINTA TUKUSSA:	€26,95
MAA:	Libanon	ALKOHOLIPITOISUUS:	14%	LKM/PAKKAUS:	6
ALUE:	Bekäadalen	KOKO:	750 ml	SERTIFIointi:	Luomu, Matalasulfiittinen



Hochar Père & Fils –viinin dominoiviin elementteihin kuuluu Grenache –rypälelajikkeen tuoma vieno makeus, siitäkin huolimatta että tämä lajike edustaa vain neljäsosaa blendin kokonaisuudesta. Tuoksusta on löydettävissä herkullisia vivahteita kypsistä marjoista sekä runsasta hedelmäisyyttä. Hedelmäistä makua tukevat mausteiset, kirsikkaiset, vadellaiset sekä lakritsimaiset sävyt. Jälkimaku on pitkä ja erittäin miellyttävä. Dekantointi lisää tämän viinin nautittavuutta ja tarjoilulämpötilaksi suositellaan 16-18 astetta.

Rypäleet (50 % Cinsault, 30 % Grenache, 10 % Carignan, 10 % Cabernet Sauvignon) poimittiin käsin Aanan kylässä sijaitsevalta tarhalla, 1000 metrin korkeudessa. 15-30 päivää kestävä maseraation jälkeen viini siirrettiin ranskalaisiin tammitynnyreihin 9 kuukaudeksi.

Hedelmäisyys



Tanniinit



Täyteläisyys



Sopivuus

Juustot, Linturuoat, Possu

Château Musar

Château Musar on viini, joka ei jätä kylmäksi. Fantastisen historian ja ainutlaatuisen tyylin ansiosta viinitalo on luontainen puheenaihe viinistä kiinnostuneiden keskuudessa vuodesta toiseen.

Talon tunnetuin viini Chateau Musar Red ponnahti kansainvälisesti pinnalle vuonna 1984, kun Serge Hochar sai tittelin ”Decanter Man of the Year” kesken raivoavan sisällissodan. Bekaanlaakson sato korjattiin vaikka henkeään uhaten ja rypäleet saatiin kuljetettua pohjois-Beirutissa sijaitsevaan tuotantolaitokseen kahta vuotta lukuun ottamatta kaikkina vuosina. Ajan myötä viinitalon tunnettuus kasvoi kohisten ja viinit saivat osakseen suosiota ympäri maailman.

Sergen johdolla Musarin linna tuli maailmankuuluksi ja heidän viinejään viedään tänä päivänä kaikkialle maailmassa. Serge Hocharin kuolema järkytti viinimaailmaa, hän oli suurella sydämellä ja ehtymättömällä energialla siunattu persoona. Hän ei tehnyt töitä ainoastaan Musarille, vaan koko Libanonille. Sergen valitettavan poismenon jälkeen on vetovastuun ja Château Musarin perinteen eteenpäin viemisen ottanut kontolleen perheen kolmas sukupolvi, poika Gaston kärjessä. Gaston onkin vannonut jatkavansa Château Musarin kehittämistä Sergen filosofiaa myötäillen, mutta samalla myös omaa kädenjälkeään jättäen.

Hocharin perheen filosofian mukaan jokainen vuosikerta on omalla ihastuttavalla tavallaan uniikki, ja luonnon annetaan kulkea omaa polkuaan. Viinitalolle ominaista on matalan tuoton sato, joka korjataan aina käsin. Viinin valmistukseen käytettävä hiiva on aina luonnollista, viinejä ei suodateta ja sulfiittien osalta pyritään mahdollisimman pieniin määriin. Bordeaux'n

vaikutus viinien tyyliin on vahvasti läsnä, ja kypsytyspotentiaali viineissä on huippuluokkaa – tietyt vuosikerrat kestävät yli 50 vuoden kellaroinnin. Tänä päivänä viinejä voidaan kutsua natuviineiksi (natural wine), termi jota ei ollut olemassakaan Sergen hioessa viinien reseptiikkaa 70-luvulla.

Bekaanlaakso on hedelmällinen tasanko, joka sijaitsee noin 30 kilometriä Beirutista itään, Libanoninvuorten ja Antilibanonvuoriston välissä. Tällä alueella rypäleet kasvavat yli 1000 metrin korkeudessa, jossa viljely- ja kasvuolosuhteet ovat optimaaliset; lämpötilanvaihtelu yön ja päivän välillä on juuri sopiva, niin kuin sateen määräkin. Torjunta-aineiden käyttö pidetään minimaalisella tasolla, ja näin ollen Bekaanlaakso onkin täydellinen alusta ekologiselle viiniviljelylle.

Hocharin perheellä on käytössään yli 160 hehtaaria maata, josta 70 hehtaaria omassa omistuksessa. Loput maista omistaa kaksi perhettä, joiden kanssa Hocharin perheellä on pitkät sopimukset. Erittäin tiukasta laadunvalvonnasta sekä viljelytavoistakin johtuen viinitalon vuosituotanto on noin 600 000 pulloa vuodessa. Rypäleet poimitaan käsin beduiiniperheiden toimesta, lastataan autoihin ja ajetaan noin kahden tunnin ajomatkan päässä sijaitsevaan Ghazirin kaupunkiin, jossa itse viinintuotanto alkaa viinintekijä Tarig Sakrin johdolla. Prosessissa käytetään sekä sementtisiä tankkeja että tammitynnyreitä. Neversistä peräisin olevia tammitynnyreitä säilytetään pimeissä, kallioon louhituissa tiloissa ja viinikellari toimikin suojatilana sisällissodan aikoihin. Ainoastaan pieni osa tammitynnyreistä uusitaan vuosittain.