

Op bezoek bij Château Saint-Thomas in Libanon door Ellen Dekkers



“Yalla welcome at Château Saint-Thomas!” Het warme ontvangst van de familie Touma zal me altijd bij blijven. Je merkte dat de familie zeer vereerd was dat er een groep helemaal uit Nederland naar hùn wijnbedrijf kwam. Vader Touma kwam uit zijn kleine kantoortje en ontving ons alsof we al dikke vrienden waren. Zijn bruine pretoogjes en warme lieve uitstraling zeiden genoeg; deze man heeft plezier in wat hij doet. Hij is de grondlegger van Château Saint-Thomas. Klinkt Frans maar dit bedrijf is 100 % Libanees!



Foto: Zusjes Claudine & Nathalie Touma

Thomas is een verbastering van de familie naam Touma, en is vernoemd naar de apostel Thomas die niet geloofde dat Jezus was opgestaan uit zijn graf. Pas toen Apostel Thomas de wonden van Jezus betastte, geloofde hij het. “Precies zoals je met de wijnen van Saint Thomas moet doen! Kom kijken, proef de wijnen en dan pas geloof je dat wij goede wijnen maken!”

Trotse vader

Iedereen verklaarde Said Touma voor gek toen hij besloot in 1990 wijn te maken. Het was net na de vijftienjarige burgeroorlog. De familie Touma maakte al sinds 1888 arak, een anijslikeur wat dé nationale drank van Libanon is, en verbouwde op 30 hectaren druiven. Die druiven dienden puur als grondstof en werden gedistilleerd. In 1998 introduceerde hij zijn eerste wijn onder de naam Clos Saint-Thomas. Nu tweeëntwintig jaar later is Said een apetrotse vader van een gezond wijnbedrijf, waar al zijn vier kinderen nu werken. Zoon Joe-Assad studeerde oenologie in Montpellier en Bordeaux en

maakt de wijn. Zijn drie dochters doen de communicatie, administratie en laboratoriumonderzoeken. Nathalie nam ons mee naar hun kleine kapelletje, uitgehouden in de rotsachtige uitlopers van Mount-Libanon. Elke oogst wordt hier ingewijd en al heel wat Libanese stelletjes zijn hier getrouwd.

Groentetuin

Bovengronds beseft je meteen dat je op Libanese bodem staat. Tussen de bergen met licht besneeuwde toppen ligt een prachtige brede groene vallei. De Bekaa vallei wordt wel de groentetuin van het midden oosten genoemd. Water is er genoeg door het smeltwater uit de bergen, de zon straalt iedere dag hoog aan de hemel en doordat het een hoogvlakte is, ontbreekt het er niet aan frisse lucht wat voor de nodige afkoeling zorgt. Dé droom voor iedere wijnmaker!



Foto: Said Touma en dochter Nathalie

Rijdend door de vallei beseft je ook dat er in dit land nog niet zo lang geleden een flinke strijd is geweest. Naast nieuw gebouwde huizen staan tal van kapotgeschoten gebouwen. De bewaakte grensposten houden nog steeds alles goed in de gaten. Op het land werken Nomaden herkenbaar aan hun kleurrijke hoofddoeken. Zij leven in tentenkampen, daar waar werk is.

Onder de grond bij Saint-Thomas is het Frans. In de ruime vochtige kelder liggen wijnen op Franse eikenvaten te rijpen onder perfecte condities. Vader en dochters hingen aan onze lippen en

wilden geen woord missen van onze mening over de wijnen. Dochter Claudine vertaalde elke woord aan haar vader. Je zag Said stralen, want wij vonden de wijnen lekker!

>> De frisse aromatische **witte wijn** (sauvignon blanc-viognier-chardonnay) heb ik meteen gebombardeerd als 'dé kikkererwten wijn'.

>> De volle pittige droge **rosé**, een blend van syrah -cinsaut - petit verdot, vond de hele groep in een woord verrukkelijk! Goede mezze wijn, in plaats van de koppige arak, die trouwens wel verbazingwekkend goed past bij al die verschillende voorgerechtjes.

>> De **rode 'Les Emirs' (verkrijgbaar bij Vindict)** blijft een Libanese heerlijkheid. Rijpe doch frisse fruit van de grenache, syrah en cabernet sauvignon, fijne hout, prettige kruidigheid, zachte tannine en verteerbare zuren. Alles is een genot aan deze wijn. Puur Libanon in je glas!

De warme gastvrijheid van de mensen is ook héél Libanees. Ineens stond Said Touma met een bruine wijn in zijn handen, ook die moesten we proeven. Een zoete heerlijkheid van lokale druif obeidi met smaken van dadels, rozijnen en noten. Bleek uit 1957 te zijn maar stond nog net zo vol in het leven als Said. Mijn dankwoorden en stukje Hollandse kaas ontroerden hem zichtbaar. Wat een lieve familie, wat een fijne wijnen en wat een prachtig land!

