

كلمة البروفسور سليم دكّاش اليسوعيّ، رئيس جامعة القديس يوسف في بيروت، بمناسبة افتتاح اللّقاء الأوّل لزراعة الكرمة وصناعة النبيذ تحت عنوان : "الكروم اللبنانيّة، نوعيّة النبيذ وتثمين المنتجات الثانويّة"، تنظّمه كليّة العلوم والمعهد العالي للهندسة الزراعيّة المتوسّطيّة، في الساعة التاسعة من قبل الظهر، يوم الجمعة الواقع فيه ٢٧ تشرين الثاني (نوفمبر) ٢٠١٥، في قاعة فرانسوا باسيل، حرم الابتكار والرياضة.

إنّه لشرف لي أن أرحّب بكم في هذا اليوم الأوّل الطويل المفعم بالتفكير والمحاضرات والمناقشات والذي نظّمته كليّة العلوم والمعهد العالي للهندسة الزراعيّة المتوسّطيّة في جامعة القديس يوسف وهو تحت عنوان اللّقاء الأوّل لزراعة الكرمة وصناعة النبيذ الذي يتناول مناطق منتوجات النبيذ المحليّ والكروم اللبنانيّة. يبيّن هذا اليوم في حدّ ذاته الاهتمام الأساسيّ الذي توليه جامعة القديس يوسف من حيث البحث العلميّ، سواء كان في مجال صنع الخمور أو في المجال الإقتصاديّ، لصناعة أصبحت مركزيّة جدًّا في النظام الإقتصاديّ اللبنانيّ. أنتم تلاحظون جيّدًا كيف أنّ جامعة القديس يوسف تتكّر بمن لديهم ولع بالنبيذ ويتمتّعون بحسّ التذوّق.

في بداية هذه الكلمة، إسّمحو لي أن أوجّه تحية لأوّل مرّة على حدّ علمي، إلى هذه الأجيال من الآباء والإخوة اليسوعيّين الذين جلبوا في العام ١٨٥٧ أولى الكروم إلى لبنان لغرسها في حقول كسارة وتعايل. فانطلاقًا من أبحاثهم حول صنع الخمور ومزيج أصناف كروم الدوالي، أنشأت منتجات شهيرة من كسارة وتعايل وفرضت النبيذ اللبنانيّ كعلامة مميّزة جدًّا في تداول أنواع النبيذ الدوليّة. إذا كان اليسوعيّون هم المحدثين للنبيذ اللبنانيّ، مع هاجس إنتاج النبيذ بكميّة ضخمة، لكن لا يجب أن ننسى مختلف مخازن وخوابي وأقبية النبيذ التي استمرّت في الإنتاج وأيضًا في تطوير وتصنيع أفضل المنتجات والنبيذ المؤرّخ المعتمّق. كما أنّه لا يجب أن ننسى أنّ الفينيقيّين صنعوا نبيذ كرومنا منذ أكثر من ٥٠٠٠ سنة، وتشهد على ذلك دنان الخمر التي وُجِدَت في أمكنة كثيرة سكنها الفينيقيّون في جميع أنحاء حوض البحر الأبيض المتوسّط. النبيذ من صور وصيدا، الذي حمله البحّارة الفينيقيّون، كان يُحتَقَل به في جميع أنحاء البحر الأبيض المتوسّط القديم ودعونا لا ننسى أنّ أحد المعابد الرومانيّة في بعلبك مكرّس للإله باخوس.

في أيّامنا، أصبح من الواضح أكثر فأكثر أنّ أنواع النبيذ اللبنانيّ اكتسبت جودة تسمح لها بالتنافس على المستوى الدوليّ. ولكن، أكثر من ذلك، لكي يُصنّف النبيذ من بين الأصناف الكبرى في العالم، كان يجب أن تتفرّد بجودتها بحسب ما ورد بقلم جان لوك إتييفان Jean-Luc Etiévent، وهو أحد الباحثين الشغوفين المناضلين من أجل زراعة الكروم المحليّة ودوالي العنب فيها. كيف ؟ أحد الوسائل يستند على تثمين وتقدير التراث

المحليّ. ويبدأ هذا الأمر في التعرّف على أصناف الدوالي الأصليّة. ثم، بلا شكّ، من خلال إدخال وضع إشارات جغرافيّة أو تسميات مضبوطة. وبالتالي يطرح الخبير على نفسه السؤال التالي : هل اللبّانيون على استعداد لقبول هذا الإطار، في حين، أنّهم إذا أرادوا أن يكونوا ذات مصداقيّة، يجب أن يقترن هذا النهج بضوابط جديّة ؟

توصّل لبنان اليوم إلى الجودة في صنع النبيذ وسوف يكون من الصعب تجاؤها. لذلك، سوف يساعد يوم أكاديميّ كمثّل هذا اليوم الذي تمّ تصميمه من قِبَل معهد الهندسة الزراعيّة العالي لمنطقة البحر المتوسّط وكلّيّة العلوم في جامعة القديس يوسف بمشاركة مصانع منتوجات النبيذ اللبّانيّ وخوابيه والذي يهدف أساسًا إلى تعزيز التبادل بين المؤسّسات الأكاديميّة وصناعة النبيذ وتعزيز هذا التبادل، على فهم أفضل للتحديات الحاليّة والمستقبليّة من أجل زراعة أصبحت صناعة رئيسيّة.

فيما أوجّه الشكر إلى منظمي هذا اليوم وإلى المحاضرين القادمين من جامعة القديس يوسف، ومن لبنان وفرنسا، أودّ أن أقول إنّ الشبكة التي تتكوّن اليوم بمناسبة هذا الحدث الخاصّ بصانعي الخمر وزارعي الكروم والمنتجين من جهة والباحثين اللبّانيين من جامعة القديس يوسف بدعمٍ من المساعدة القيّمة من زملائهم الفرنسيّين من جهة أخرى، لا يمكن إلا أن تكون تلك الأداة المرجعيّة التي تساهم في تعزيز النبيذ اللبّانيّ والحفاظ على سمعته على الصعيد الدوليّ. فلنكن في حالة سُكر ولكن ليس إلى حدّ تناول النبيذ الطيّب حتّى الثمالة بسبب نجاح هذا اليوم الرائع في خدمة التذوّق والنكهة والجمال !