



WEINIGE PILGERFAHRT ZU BORDEAUX 1953 & 1983

Von René Gabriel: www.bxttotal.com

Vor genau 580 Jahren schloss sich das Weinkapitel der Gemeinde Engelberg. Im Jahr 1433 verkaufte die Abtei deren Reben, welche sich in Wingreis, am Bielersee befanden. Jetzt kam die Weingeschichte für ein Wochenende zurück ins Klosterdorf.

Mit Bordeauxweinen, welche heuer den 30igsten und den 60igsten Geburtstag feierten. Genauer mit grossen Crus aus den Jahren 1983 und 1953.



1050 Meter über dem Meer. Ein Sommer- und Winterparadies. www.engelberg.ch

«Ein Wochenende zu Zweit in Engelberg bei Sonnenschein». Dieses Lied spielte René Gabriel jeweils als Pflichtstück bei den Auftritten mit seiner Band in Engelberg. Sei es an Hochzeiten in den Hotels oder in Dancings wie Spindle und Eienwäldli oder am grossen Feuerwehrball in der Sporthalle. Engelberg und Musik? Das hat Tradition...

Sogar der bekannte Sänger Stefan Eicher veröffentlichte im Jahr 2011 sein erstes Best-Album mit dem Titel «Engelberg»!

War es früher die Musik, welche Gabriel immer wieder nach Engelberg lockte. So wurde in den letzten Jahrzehnten das Musische immer mehr durch den Wein ersetzt. Seinen 40igsten Geburtstag feierte Gabriel damals noch im Hotel Hess Engelberg. Anstatt sich für einen adäquaten Festwein zu entscheiden, stellte er kurzerhand einfach ganz viele verschiedene Flaschen auf die Tische. Rückblickend waren es etwa 200 Bouteillen, welche damals entkorkt wurden. Die Gästeschar betrug genau 100 Personen und es waren nicht wenige Kinder dabei.

Dann folgte noch – kurz vor dem Abbruch – im Hotel Hess eine Semester-Raritäten-Probe mit dem Thema «Gruaud-Larose und Mouton-Rothschild». Vor zwei Jahren durften 12 Freunde von ihm an einem ganz speziellen Abendmahl teilnehmen. Mehr darüber am Schluss dieses Berichts...

Aber jetzt geht es nämlich definitiv zu den Jubilaren, welche heuer deren runden Geburtstage feierten. Und für diese Zeremonie waren 33 Weinfreunde aus ganz Europa ins obwaldnerische Klosterdorf Engelberg, am Fusse des mächtigen Titlis gepilgert.

Der Event bestand aus dem Freitagabend im Restaurant Schwyzerhüsl, aus einem Ausflug auf den Jochpass und aus einem Schlussabend im Hotel Bellevue-Terminus.

FREITAG: BORDEAUX 1953

Das ist ein Jahrgang im alten Claret-Stil. Um dies genauer definieren zu können, müsste man etwas mehr über den Claret erfahren. Der Begriff stammt von den Engländern. Damit verband man einen etwas leichteren Wein. Insbesondere wollten die englischen Weinliebhaber damit einen Unterschied zu den wesentlich dunkleren und mächtigeren Weinen aus Spanien oder Portugal dokumentieren.

Doch wie können Weine, welche tendenziell eher als leicht gelten denn so alt werden? Denn nach 60 Jahren gibt es da nicht wenige Crus, welche immer noch grossartigen Genuss bieten. Das Geheimnis dazu liegt wohl in der Balance dieses sehr harmonischen Jahrganges.



Schwyzerhüsl: Alles ausser gewöhnlich!
Ein Gasthaus mit Wohlfühlgarantie. Das Schweizerhaus hat eine tolle Weinkarte und wer will, kriegt da ganz speziell gelagerte Fleischstücke. www.schwyzehaus.ch



UNGLAUBLICHE WEISSWEINE!

Die beiden trockenen Weissweine stellte ich eigentlich nur so als Füller in die Runden.

Für deren Genuss hatte wohl die ganze Weintruppe absolut keine Erwartungshaltung.

Was als Risikogruppe ins Rennen ging, entpuppte sich als veritable Sensation.

Damals existierte die Appellation Pessac-Léognan noch nicht und so sieht man denn als Deklaration noch die Region Graves als Absender auf den hellgrünlichen Flaschen.

Beiden Weissweinen war das Alter von 60 Jahren in keiner Weise anzusehen. Der Louvière gab sich eher burgundisch, während der Malartic mit einem klaren Sauvignon-Blanc-Akzent aufwartete.

1953 Château La Louvière, blanc: Golden schimmernd. Nussiges Bouquet, Caramel, Krachmandeln, Weissbrot, dezent süsslich. Im Gaumen dezent artisanal, Pertinaxnote, aber mit guter Säure und feinem Kern in der Mitte. Hat noch Rasse und ist – als 60jähriger Weisswein – mehr als nur erstaunlich gut. Der ist extrem gut! 19/20 austrinken

1953 Château Malartic-Lagravière, blanc: Mittleres Gelb, fein goldener Schimmer. Melissenton, Minze, gehackte Zitronen, wirkt somit unheimlich frisch, klarer Sauvignon Blanc im Duft, vielschichtig und delikät. Saftiger, langer Gaumen, auch hier enorm frisch, helles Caramel, Margarinetouch im Extrakt. Das ist ein nie erwartetes Weissweinwunder. Ob die neuen Jahrgänge auch mal so lange halten? 19/20 trinken

1953 Château La Louvière: Mattes, aufhellendes Rot mit braunem Schimmer. Fragiles Bouquet, dezente Acetonoten, liegen gelassene Zwetschgenschalen, aber auch noch eine gewisse Süsse drin zeigend. Im Gaumen schlank, aber noch gut erhalten, wirkt etwas drahtig, aber trinken kann man ihn dann schon noch. 16/20 vorbei

1953 Château Cheval Blanc: Abfüllung Fouraud-Laussac. Dumpfes Granat, aufhellender Rand. Kräuteriges Bouquet, Minztöne, Thymian, Schwarztee, frisch zerdrückte Pfefferkörner, ein Hauch von einem alten süsslichen Madeira zeigend. Sehr aromatischer Gaumen, feine Muskeln, respektive Sehnen, auch hier wieder Pfeffer und geniale Kräuteraromen, lange ausklingend. Trotz schwierigem Füllstand (untere Schulter) eine geniale Flasche! 19/20 austrinken

1953 Château Figeac: Aufhellendes, gereiftes Weinrot, deutlicher Rand aussen. Das Bouquet beginnt mit klassischen Figeac-Kellernoten, nasser Waldboden, pilziger Schimmer, Moschus, dann sauberer werdend, ausladend, Kandis und Malz, eine dezente Süsse, welche sich immer wieder mit den moosigen Tönen paart. Fein fleischiger, stoffiger Gaumen, zeigt eine deutliche Konzentration im Extrakt, die Tannine sind etwas mehlig, geben ihm aber Charakter. Wir hatten ihn nach dem Öffnen dekantiert und dann sofort wieder in die Flasche zurück geleert. Vielleicht hätte man ihn noch länger Lüften sollen. Er hätte es locker vertragen. Die Potentialwertung ist höher als der Genuss. Aber als toleranter Altweintrinker, sieht man über diesen Effekt aber genüsslich hinweg. 18/20 austrinken

JAHRGANG 1959 STATT 1953

Da hatte ich wohl die Lesebrille nicht dabei, als ich den Ausone in den Karton packte. Es war nämlich ein 1959er. Den haben wir dann aber trotzdem entkorkt. Strafe muss sein...

1959 Château Ausone: Sehr dunkles gereiftes Weinrot. Malziges Bouquet, Guinness-Bier, Kandis, getrocknete Pflaumen, dezente Fernet-Branca-Spuren und flüchtige Säure. Im Gaumen wie Samt und Seide, cremig und viel Cabernet-Franc-Malz, aromatisches Finale, leicht mürbe Tannine zeigend. Sicherlich etwas über dem Zenit, hat aber wenig von seiner Grundfaszination eingeblüht. 19/20 austrinken



1953 Château Pavie: Jéroboam. Dunkles, dichtes Weinrot, wirkt noch jugendlich oder zumindest viel jünger als 60 Jahre alt, also ein visibler Grossflaschenbonus. Tiefgründiges Bouquet, getrocknete Waldfrüchte, Edelholz, Kaffee, Baumnussmehl, Milkschokonoten. Fleischiger Gaumen, zeigt eine gute Substanz, die Säure erhält ihn primär, feine Metallspuren. Zeigt das grossartige Terroir-Potential dieses Châteaux auf. Kein Schmeichler, sondern eher auf Charakter machend. Sommelier Patrick Bopp (im Bild oben) war der Erste, der diesen Wein versuchen durfte! 18/20 trinken

1953 Château Pape-Clément: Reifes Weinrot, deutlich aufhellend. Wunderbar tabakiges Bouquet, Guinness-Bier, Kümmel, ganz deutlich einen reifen und auch sehr grossen Pessac in der Nase zeigend, die nasale Würze ist berauschend. Im Gaumen delikat, tänzerisch und mit seinen verschwenderischen Havannatabaknoten wieder mit ganz klarem im überaromatischen Finish. Das ist eine unglaubliche Delikatesse. A bottle to search! 19/20 austrinken

1953 Château La Mission Haut-Brion Abfüllung Woltner. Fast schwarze Farbe, bräunliche Mitte. Das Bouquet zeigt leider gewisse Ranchionote, was auf eine überreife Flasche hinweist, Aceto und Soyasauce. Im Gaumen nimmt man die legendäre Grösse wahr, besonders durch die extrem schwarzbeerigen Noten und die unglaubliche Konzentration welche vom Extrakt ausgeht. Leider halt trotzdem nicht ganz das Optimum von der Bouteille her. Das Niveau war mittlere Schulter. 18/20 vorbei



1953 Château Haut-Brion: Magnum. Weil es eine Magnum war, hatte ich einen relativ Schluck im Glas, trotzdem war die Farbe deutlich heller als beim Mission. Ein filigranes, delikates Traumbouquet zeigend, weit ausladend und besonders fein gefächert. Dominikanischer Tabak, Lakritze, schwarze Pfefferkörner, Kardamom, Darjeeling, diese wunderbaren Finessen beweisen schon im ersten Nasenansatz die Klasse eines grossen Premiers. Tänzerischer Gaumen, auch hier wieder diese gebündelten Finessen ausweisend. Ein leiser Wein der zur Muse anregt und die nervige Umwelt für einem genüsslichen Moment still stehen lässt. Eine Traummagnum. Absolut perfekt. Da hatte ich minutenlang eine önologisch verursachte Gänsehaut. 20/20 austrinken

1953 Château Ducru-Beaucaillou: Abfüllung Martel. Viele Brauntöne. Pilziges Bouquet, Ranchnoten, Zichorie, Rauch. Im Gaumen deutlich besser als in der Nase, würzig und konzentriert, wiederum Rauch im Untergrund zeigend. Sicherlich nicht das Optimum im Vergleich mit Schlossfüllungen. 16/20 vorbei

1953 Château Lynch-Bages: Aufhellendes Granat, deutlich gereift. Flüssige, kalte Schokolade, Malagarosinen, typische Lynch-Bages-Stallnoten, ziemlich ätherisch, dann minzig mit trocknenden Nusschalen. Im Gaumen einerseits eher leicht, andererseits noch deutliche Muskeln zeigend, Fernet-Branca im Extrakt und auch sehr würzig im langen Finale, welches gewisse Resttannine zeigt. 18/20 austrinken

1953 Château Lafite-Rothschild: Dunkles, leicht dumpfes Orange-Braun. Leider ist das Nasenbild deutlich oxidiert. Im Gaumen merkt man den möglichen Weintraum, welcher dieser sonstige Jahrhundertwein offenbart. Das war leider nichts. Eine bittere Enttäuschung, weil doch hier die Erwartungshaltung mörderisch hoch lag. Keine Bewertung

1953 Château Latour: Dunkles Granat, wenig Reife zeigend. Süßes, komplexes Bouquet, malzige Noten, Kokos, Pralinen, zeigt eine dezente Fülle und wirkt so fast buttrig im Ansatz. Im Gaumen weich und sehr charmant, selten habe ich einen Latour so cremig erlebt und... die Tannine sind vollständig ausgereift. Zeigt eine Nonchalance sondergleichen. Absolut perfekte Flasche! 19/20 trinken

1953 Château Mouton-Rothschild: Deutlich aufhellend und viel orangen Schimmer am Rand. Das Bouquet ist unglaublich süß, viel Orangeat, gebrannte Mandeln, Caramel, exotische Edelhölzer, im Hintergrund eine gewisse Fragilität zeigend. Tänzerischer, leicht gehaltener Gaumen, im Innern mit feinen Pfeffernoten, das gibt Länge und Druck im aromatischen, wiederum süßlichen Finale. Irgendwie kommt die Grösse von diesem erotischen Mouton erst ganz im Finale ans Tageslicht. Wow! 20/20 austrinken

1953 Château Clinet: Unbekannte, französische Händlerfüllung. Eher kühles Bouquet mit einem Hauch Geraniol, würzig aber auch Schuhkarton im ersten Nasenansatz zeigend. Wirkt im Gaumen noch recht jung, doch Spass kommt mit diesen metallischen Kapselnoten nicht auf. 15/20 austrinken



Tranken Ihren eigenen Geburtsjahrgang und feierten dem entsprechend: Eugen Häfliger (l.), Paolo Cattaneo (r.), beide Baujahr 1953.



AUS DER FARNSBURG-SCHATZRUHE

Jürg Richter brachte diese Imperiale aus seinen Kellerreserven vom Restaurant Farnsburg mit. Übrigens waren es genau die Jahrgänge aus dieser Zeit welche Jean Eugène-Borie (Ducru-Beaucaillou) bewogen im Jahr 1978 dieses Pauillac-Weingut zu kaufen.

1953 Château Grand-Puy-Lacoste: Impériale. Sehr dunkle Farbe, wirkt jünger als er ist. Das Bouquet begann fassig. Korken? Dann schüttete ich ihn ein paar Mal von einem Glas ins andere. Dann zeigte das Bouquet Totentrompeten, Trüffel, Lakritze, kalter Rauch, immer noch irgendwie etwas Heidelbeeren in getrockneter Form. Im Gaumen mit viel Fleisch aufwartend, ausgeglichene immer noch tragende Adstringenz. Erholte sich immer mehr zum ziemlich grossen Bordeaux-Klassiker. Hier zeigt diese extrem rare Impériale auf, was dieses grossartige Pauillac-Terroir für ein Potential hat. 18/20 trinken

1953 Château La Conseillante: Sehr reifes, aufhellendes Rot mit Bernsteinschimmer. Ein Traum-Merlotbouquet, feinste Würze, Earl-Grey, Kokos und rotes Cassis, viel Schokolade im Untergrund zeigend, sehr intensiv und zu Kopf steigend, irgendwie duftet das Ding auch nach Zirkus. Toller Gaumen, zwar schlank aber mit feinen, gut stützenden Muskeln, Datteln und Kardamom im Innern. Sicherlich insgesamt etwas fragil, aber doch ein grossartiges Pomerol-Altweinerlebnis. Gerhard Müller-Schwefe fragte sich zurecht halblaut: «Warum machen die heute nicht mehr so tolle Weine?» 19/20 austrinken

1953 Château La Fleur-Pétrus: Mittleres Granat, ziegelroter Schimmer. Ältliches Bouquet, erdiger Schimmer, Altfassnoten, eingelegte Herbstpilze. Schlanker, verwässerter Gaumen, Blechnoten im Nachklang. Offensichtlich war das Weingut damals, von der Weinbereitung her, noch nicht auf dem nötigen Niveau. 15/20 vorbei

1953 Château Pétrus: Die Flasche wies vom Füllniveau mittlere Schulter auf. Offenes Bouquet, süssliche Erdnoten, nasser Waldboden, Kräutertee, gekochte Walderdbeeren. Im Hintergrund, und immer mehr in Erscheinung tretend, diese ausladenden Schokonoten von Pralinen und dann auch von Hagebuttengelee. Im Gaumen delikat, hoch fein, zärtliches Extrakt, sicherlich seit ein paar Jahren leicht über dem Höhepunkt aber die Pétrus-Faszination ist trotzdem noch ausreichend da. 18/20 austrinken



EINE BRÖSMELIGE SACHE

Das war kein Zuckerschlecken für den Sommelier Patrick Bopp. Viele Korken zerbröselten förmlich. Leider gab es unter den Weinen auch ein paar Ausfälle. Prominentestes Beispiel war der Lafite-Rothschild. Leider war der Léoville-Poyferré trotz gutem Füllniveau völlig kaputt. Beim 1953er Vieux Château Certan war ein ganz gewaltiger Korkgeruch zu beklagen.