



AUTOBOLIDEN UND SCHROTTWEINE

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Hört oder liest man den Begriff «Verschrotten», dann sind in erster Linie Autos gemeint. Das wäre in unserem Fall sehr schade gewesen, denn die Fahrzeuge in der «Eventraum» lagen weit von diesem möglichen Prozedere entfernt. Es handelte sich um sehr gepflegte und meist auch sehr, bis sehr-sehr teure Automobile, welche in einer – aus Diskretionsgründen – an dieser Stelle nicht genauer definierten Halle in der westlichen Region von Luzern hindösen. So lange, bis deren Besitzer jeweils den Zündschlüssel einsteckt und die Motoren startet. Meist für eine Schönwetterfahrt.

Somit habe ich für den wenig erbaulichen Titel Schrottweine eher ins Schwarze getroffen. Wobei es hier zwei komplett verschiedene Betrachtungsvarianten gibt. Eigentlich wird «Verschrotten» mit zwei Möglichkeiten beschrieben. Einerseits spricht man hier von «Wegwerfen». Das war bei uns nicht der Fall. Andererseits wird auch von «Ausmisten» gesprochen. Ich würde dies als «definitiv aus dem Weinkeller entfernen» umschreiben.

Es gibt diese Flaschen im Keller. Und wohl jeder hat ein, zwei oder gar mehrere Exemplare davon. Weine, welche man irgendwann kaufte, allenfalls gar geschenkt bekam und dann aus irgendeinem Grund nie entkorkte.

Je mehr Jahre ins Land zogen, desto weniger hatte man Lust diese irgendwann zu entkorken.

Und genau da setzte ich mit meiner Idee an und schrieb meinen Weinwanderfreunden im Vorfeld zu diesem Event:

WINE-OLDTIMER-SELEKTION

Bestimmt haben viele von uns im Keller Vergissmeinnicht, Joker oder gar vergorene Leichen. Mit «Leichen» kann/könnte man immer noch kochen. Oder diese versuchen zu versteigern. Wäre auch eine mögliche Entsorgungsmethode.

Die Kategorien rund um die Joker sind Flaschen, welche man eigentlich gar nie so richtig für deren Konsum in Betracht zieht.

Das können problematische Füllniveauflaschen sein, schwierige Jahrgänge oder Bestände aus früheren Einkäufen, welche nicht mehr zu den neueren Konsumgewohnheiten passen.

Mit den Weinwanderern machen wir oft spezifische Proben, bei den jedes «Mitglied» zu Mitbringsel verpflichtet wird. Bei einer nächsten Probe besuchten wir eine Autogarage. Ich meinte das seien vorwiegend Oldtimer drin. Stimmt aber nicht. Es sind zwar schon ein paar ältere Fahrzeuge in dieser Halle, aber mehrheitlich teure Boliden. Doch das Thema war vorbestimmt also überlegte ich mir, wie ich so eine Wine-Oldtimer-Selektion aus meinem Keller von statten gehen könnte.

Im Vorfeld werde ich mir eine Selektion von Flaschen auswählen, welche ich in den letzten Jahren unbeachtet habe liegen lassen. So spontan kam mir ein 1977 Grüner Veltliner Himmelsstiege von den Vereinigten Weingärtnern aus der Wachau in den Sinn. Oder/und ein weiterer sehr alter Wachauer. Bei den Roten könnte es ein 1994er Cabernet von L'Avenir aus Südafrika sein. Der hat mich vor ein paar Jahren noch ziemlich beeindruckt. Sicherlich ist die Mitnahme von Bordeaux ein Muss. Ob wohl der 1961er Château Reve d'Or aus Pomerol in den Reigen passen könnte? Unser Hochzeitswein; 1970 Château La Lagune könnte auch eine gute Oldtimer-Variante sein. Oder allenfalls der 1937 Château Malescot-St-Exupéry?

Kollegen hatten mir bei der rechtzeitigen Themenbekanntgabe berichtet, dass sie allenfalls in die alte Rioja-Kiste greifen werden. Dann hoffe ich auch dass es jemanden in den Sinn kommt in die Napa-Gruft zu steigen. Von anderen Freunden weiss ich um reife Burgunder Bestände. Natürlich würde auch ein alter Sauternes zum Thema passen ...

Am Veranstaltungstag (Montag, 2. März 2026) war ich im Stress. Kam direkt von einem Wochenende vom Murtensee heim. Am Morgen probierten wir noch schnell Weine bei einem Winzer. Zu Hause angekommen, ging ich direkt in den Weinkeller, um meine Selektion für den Wein-Wanderabend vorzunehmen und stellte die fünf Flaschen in einen Karton. Danach «mussten» wir im Löwen jassen und am späten Nachmittag fuhr mich Störkoch Hans Peter in das Eventlokal, derweil unsere Kollegen dorthin wanderten.



Irgendwo im Nordwesten von Luzern befindet sich diese beeindruckende Lagerhalle mit wunderschön glänzenden, generell durchwegs luxuriösen Boliden und partiellen Oldtimern. Wo genau spielt aus Diskretionsgründen keine Rolle. Auch habe ich auf Gesamtbilder auf Wunsch des Hüttenwirts verzichtet. Es ist ein Privileg mitten unter diesen tollen Fahrzeugen einen freundschaftlichen Abend verbringen zu dürfen und das wird an dieser Stelle auch genau so respektiert.

Unten im Bild: Champagner gilt unter den weinigen Getränken immer ein bisschen als Luxus. Robi nahm als Steh-Apero den Champagne Gosset 2016 mit. Der war kräftig und tendenziell etwas grobperlig.





ZWEI MAL JAHRGANG 1937

Als erster Wein wurde der **1937 Petit-Faurie-de-Soutard** zelebriert. Dieser wenig bekannte Saint-Emilion hat mich bass erstaunt. Immer noch mit sehr dunkler Farbe. Intensiv und dicht im Duft mit Feigen, Kaffee, Dörrspeckbirnen und Kräutern. Auch im Gaumen zeigt er sich noch präsent und bietet (noch) ein erstaunlich grosses Trinkvergnügen für einen 89jährigen Wein. Ein Altweinwunder! (19/20!).

Da war ich noch nie! Bei meinen Recherchen zu diesem Artikel fand ich heraus, dass das 7 Hektar kleine Weingut auch ein Restaurant ist.

Die Domaine – nur wenige hundert Meter von Saint Emilion entfernt – könnte allenfalls einen Abstecher wert sein.

www.chateaupetitfauriedesoutard.com



Direkt daneben befand sich im Glas der **1937 Château La Gurgue**. Dieses Weingut liegt angrenzend zu Château Ferrière in Margaux und gehört zum gleichen Villars-Besitz. Auch dieser Wein wusste zu überraschen, weil er noch gut geniessbar war. Die Aromen zeigten rote Beerenresten und minim florale Züge. Verständlicherweise war er fragil. (17/20).

Bärti brachte das Probiertglas **vom 1949 Château Haut-Brion** zu André und meinte; «als eingefleischter und unverbesserlicher Haut-Brion-Fan findest du sicherlich noch etwas Gutes an diesem Bräunling finden».

Die Flasche stammte aus meinem Keller und es fehlte – weil durchlässiger Korken – rund ein Viertel vom Inhalt. Das «Erlebnis» wich deutlich vom zu erwartenden Bestzustand ab. Doch etwas Süsse, Malz und Kräuterwürze wäre schon noch da gewesen. Und irgendwie trinkbar war dieser Risikosaft schon auch noch. Also taten wir dem Relikt Ehre und genossen den Schluck des deutlich oxidierten Weines. So frei nach dem Motto: «Ehre, wem Ehre gebührt!». Für eine Sauce wäre er wohl besser geeignet als im Gabriel-Gold-Glas.



HAUSSOMMELIER

Unser jüngstes Weinwander-Mitglied Robi fasst oft den Job des «Entkorkers». So auch an unserem Restpostenabend.

Meist sind es halt ältere Flaschen und da braucht es gewisse Techniken, um an den flüssigen Inhalt ranzukommen. Mit dem richtigen Werkzeug schafft er aber diese Aufgabe meistens mit Bravour.



BEMERKENSWERTE RIOJA-TRILOGIE

Im linken Glas: **1959 Gran Reserve Conde de Los Andes von Federico Paternina**. Ziemlich Braun. Etwas laktisch im Ansatz, kalter Schokodrink, Sandelholz, ausladend. Im Gaumen weich mit minim gezehrter Textur. War mir noch knapp 17/20 wert. Leider schimmerte beim **1964 Cosecha Especial Glorioso**, reichlich Altweinschimmer oder gar etwas muffiger Keller durch. Da brauchte es schon reichlich Toleranz, um ihn noch geniessen zu können. (Keine Bewertung). Der beste Wein in dieser Tilogie; **1964 Reserva von Marqués de Murrieta**. Leichtend reifes Weinrot mit aufhellendem Rand. Getrocknete Baumnussschalen, Ratafia-Likör, Malz, Korinthen, Brazil Tabak und zigfache Kräuternoten. Im Gaumen präsent, fleischig und noch spielerische Muskeln zeigend. Ein grossartiges Rioja-Erlebnis der besonderen Art: (19/20).



Das Paradedpferd von Murietta ist der Castillo Ygay. Der abgebildete 2011er kostet um die 200 Franken im Schweizer Markt.



Was für die Kinder bei den Bonbons (Bild oben) gilt, reflektiert sich bei Weinfreund André (Bild unten) beim Schwartenmagen.

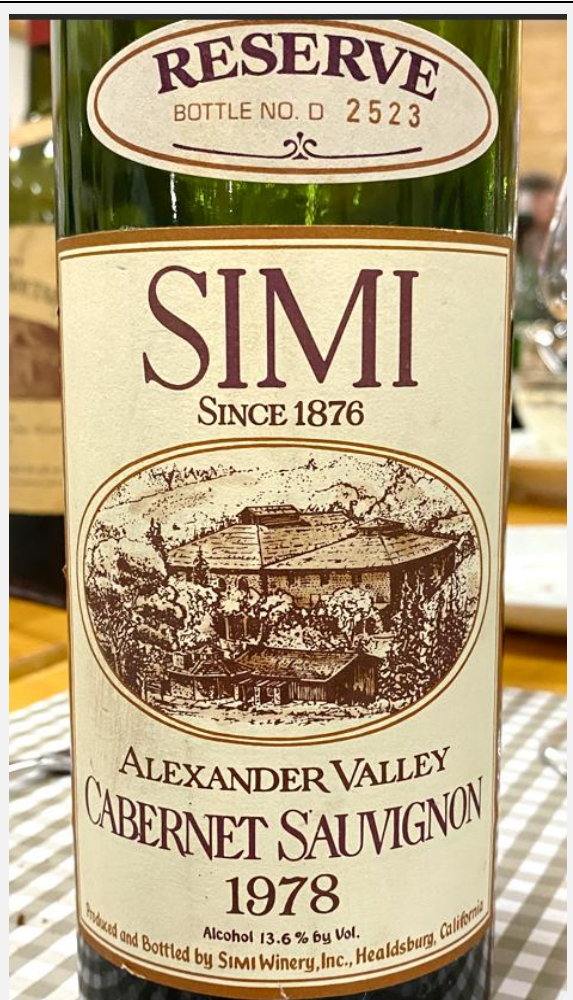


Ein paar der entkorkten Weine sind hier gar nicht erwähnt, weil wir diese an unserem weinigen Tisch gar nie zu Gesicht bekamen. Robi entkorkte und Bärli entschied, was serviert wurde oder gleich direkt im bereitgestellten Kochweinkarton landete.

Der **1966 Aloxe Corton von Doudet-Naudin** schaffte es zwar bis ins Glas, aber nicht in meinem Schlund. Er war minim korkig, was man bereits nasal zu spüren bekam ...



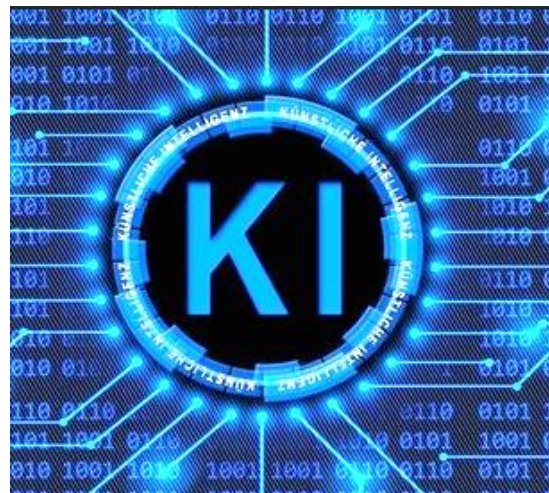
Eine wunderschöne Reflektion bot der **1976 Hermitage la Chapelle**. Er zeigte würzige Terroir Nuancen, seine artisanale Vinifikation und bot noch substanziellen Körper. Schon fast ein richtiger Rhône-Klassiker. (17/20)



GROSSER KALIFORNIER

In einer Zeit wo recht viele Napa-Winzer um die Gunst der besten Weine aus der Region buhlten, war die Anzahl von wirklichen Spitzenwinzer aus Sonoma relativ begrenzt. Meist lieferte das Alexander Valley im Norden von Sonoma County die besten Selektionen. 1978 war in Kalifornien ein riesengrosses Jahr und das reflektiert sich hier auch heute noch.

1978 Cabernet Sauvignon Reserve Simi: Sehr dunkel, aber auch reichlich Braun darin. Malziger Cabernet, ausladend, süss, kräutrig. Süss, ja sogar so süss, dass das Nasenbild eine Art Feigensirup, vermischt mit Caramel, Sandelholz und Appenzeller Kräuterlikör erinnert. Darunter findet man noch schwarze Beerenspuren wie Cassis und Brombeeren, sowie Black Currant Pastillen. Im zweiten Ansatz; After Eight Bonbons (schwarze Schoko und Minze). Im Gaumen «obercremig» mundfüllend und schon fast dicklich in seiner Körperform. Er endet mit einem mollig anmutenden, aromatischem Finish. (19/20).



WAS MEINT KI ZU SCHROTTWEINEN?

Zugegeben, die gegoogelte Definition hat nicht exakt mit unseren entkorkten Weinen gemeinsam. Deshalb ergibt sich auf der gefundenen Analyse eine andere Betrachtungsweise. Oder generiert möglicherweise auch die Vermutung, dass man unsere verkosteten Weine generell auch anders hätte benennen können.

Der Begriff «Schrottweine» wird umgangssprachlich für Weine von extrem minderwertiger Qualität verwendet. Er bezieht sich meist auf Weine, die entweder durch fehlerhafte Produktion, illegale Panscherei oder schlichtweg durch industrielle Massenfertigung ohne jeglichen aromatischen Anspruch auffallen.

Merkmale von «Schrottweinen»

Es gibt verschiedene Szenarien, in denen Wein als Schrott bezeichnet wird:

Weinfehler: Weine, die ungeniessbar geworden sind, etwa durch einen starken Essigstich (sauer), Korkgeschmack (muffig) oder Oxidation (flach und braun).

Panscherei: Historisch und in Skandalen bezieht sich der Begriff auf kriminelle Methoden, bei denen Wein mit verbotenen Substanzen (z. B. Salzsäure oder Glykol) gestreckt oder manipuliert wurde.

Industrielle Massenware: Sehr billige Weine aus dem Supermarkt (oft unter 2–3 €), die kaum Eigencharakter haben, oft einen hohen Restzuckeranteil aufweisen, um Mängel zu kaschieren, und nur auf Berausung statt Genuss abzielen.



GHACKETS UND HÖRNLI?

Die Formel ist relativ einfach. Man lädt einen Koch für den Event ein und hofft, dass er sich mit mitgebrachten Speisen erkenntlich zeigt.

Hat beim ehemaligen Sempacherhof-Wirt Hans Peter Müller in unserem Fall tip top funktioniert. Er lieferte Hackfleisch an brauner Sauce und Teigwaren an. Anstatt Hörnli bediente er sich der Sorte Casarecce. Hat wunderbar gepasst. Mal was anderes ...

Dass der fotografierte Teller nicht besonders anmähelig aussieht, liegt daran, dass ich vorher vergass zu Fotografieren und erst beim schlamsigen Nachservice das Handy zückte.



Was passt zu italienischer Pasta? Richtig; italienischer Wein. Der 1988 Barolo auf dem Bild war bei weitem keine Offenbarung und wanderte fast direkt in den Spucknapf. Hingegen bereitete der **1988 Barolo von Oddero** unerwartete Freude. War noch gut drauf und wurde von mir mit 18/20 bewertet.

VIER MAL BORDEAUX 1961

Zwei Risikoflaschen von diesem legendären Jahrhundertjahrgang werden hier nur am Rand erwähnt. Zum einen der korkige **1961 Château du Pavillon von Schröder & Schyler**. Dieser ist in der Mitte vom untenstehenden Foto abgebildet. Zum anderen der ebenso korkige **1961 Château Rêve d'Or aus Pomerol**. Der schwankte zwischen hinüber und unsauber.



Somit verblieben zwei weitere 1961, welche in der Folge aber richtig abliefern ...

1961 Château Talbot, Saint-Julien: Mittleres Weinrot, nur wenig Alterstöne. Zart pfeffriger Beginn, dunkle Hölzer, Tabak und Leder-Nuancen. Zeigt noch Resten von roten und blauen Beeren, eine Spur Zichorie und Gewürznelken. Im Gaumen tendenziell mittelgewichtig, dafür recht lang und reife Tannine anzeigend, aromatisches Finale. Er ist zwar am Ende seiner Genussreife, aber Beeilen muss man sich nicht. 17/20 austrinken

1961 Château Rausan-Ségla, Margaux: Dunkles, sattes Purpur in der Mitte, aussen nur wenig Reifereflexe anzeigend. Süßwürziges, intensives, weit ausladendes Bouquet zeigend, immer noch Beerentöne reflektierend. Weiter; Hirschleder und heller Tabak. Küchenkräuter vermischen sich mit verführerischen Rosinentönen und einem Hauch Curcuma. Im konzentrierten Gaumen stoffig, dicht, saftig und wunderschön balancierend bis hin zum langen Finale. Immer noch garantierten Genuss für weitere Jahre liefernd. Ein grosser Rausan-Ségla, damals fraglos zur Elite der Appellation Margaux mitgehörte. 19/20 trinken



ZWEI 1959 HÄNDLERFÜLLUNGEN



Weinfreund Bärli zeigt den **1959 Château Ducru-Beaucaillou**, eine unbekannte Händlerfüllung. Man erkennt dies, weil sich das hellere Etikett im Verhältnis zum Original (im Bild neben dran), leicht unterscheidet und der berühmte Satz: «Mise en Bouteille au Château» drauf fehlt. Der Wein war aber wunderschön, schien etwas leichter als die Originalversion und geizte nicht mit Zederduft, Grafit, Terroir -Würze, sowie Eleganz. (18/20).



Auch der **1959 Calon-Ségur** war eine Négociant-Abfüllung. Überreif, trinkbar, aber mit verhaltenem Spass. Keine Bewertung.



ZU GUTER LETZT

Von oben nach unten: Hans Peter sorgte für das leibliche Wohl. Hüttenwart Johnny mit seiner Corvette (1973) und leider untrinkbarem Australien-Blend von Jim Barry auch (1973). Jassfreund Adrian (geboren 1974) mit kaputtem 1974 Bertrams Shiraz aus Südafrika.

