

1975

50 Jahre Feinschmecker:
Das verlangt nach
ikonischen Getränken in
der gleichen Altersklasse.
Ob Whisky, Portwein oder
Riesling – wir präsentieren
Klassiker, die zu echten
Persönlichkeiten gereift sind

TEXT SEBASTIAN BORDTHÄUSER



Single Malt: Glenfiddich 50 Simultaneous Time

Vor 50 Jahren, als der Feinschmecker das Licht der Welt erblickte, war der Glenfiddich „12 Years“ erst seit wenigen Jahren auf dem Markt. Er war damals der erste Speyside Single Malt inmitten weniger Blended Whiskys. Mit Noten von Birne, Malz und einem Hauch Eiche bot er ein grundlegend neues Geschmackserlebnis.

Bis heute verbindet der Klassiker aus der William Grant Collection zeitlose Eleganz mit milder Zugänglichkeit. In einer Welt des Wandels sind es gerade diese Ikonen, die Beständigkeit im Genuss garantieren. Für diejenigen, die standesgemäß auf das Feinschmecker-Jubiläum (oder andere Geburtstage) anstoßen wollen, lancierte Glenfiddich die Time Re:imagined-Reihe mit 30-, 40- und 50-jährigen Whiskys. Zugegeben, nicht ganz günstig, aber man feiert schließlich nur einmal solche Feste!

Preis: Glenfiddich 12 Years, etwa € 30 (0,75 l) im gut sortierten Fachhandel
• Die 50 Years Time Re:imagined-Serie startet ab € 44 499 (0,75 l) z.B. bei www.whiskyzone.de



Bordeaux

Bordeaux ist eine Ikone, und der Jahrgang 1975 war einer der besseren der Dekade. Er war am rechten Ufer etwas besser als am linken, dessen Weine sich oft gezeht zeigen. Spitzenqualitäten vom rechten Ufer hingegen können noch Genuss versprechen, sofern sie gut gelagert wurden.

Beim Kauf gereifter Bordeaux, ob zum Jahrestag, Jubiläum oder Geburtstag, gilt daher zwingend: Die richtige Lagerung der Weine ist für die optimale Reife essenziell. Gereifte Weine deshalb bitte nur aus erstklassiger Quelle kaufen. Das vermeintliche eBay-Schnäppchen kann ein Wanderpokal sein, der bereits durch zu viele Hände gegangen ist. Wenn es um ernsthaften Genuss geht, raten wir zu einem jüngeren Jahrgang als dem 1975er. Die Händler sind Ihnen gern behilflich.

- www.ungerweine.de – Weinhändler mit großer Expertise für gereifte Weine
- www.alpinawein.de – Bordeaux-Spezialist für gereifte Weine
- www.gute-weine.de/fine-wine – optimal gelagerte Weine aus Privatbesitz



Colheita Port, Kopke

Portwein wirkt bisweilen wie ein Dinosaurier in der sich immer schneller drehenden Weinwelt. Dieser Ruf liegt begründet in seinem enormen Reifepotenzial von bis zu hundert Jahren und mehr.

Das Haus Kopke, vollständig C. N. Kopke & C^a Lda., ist das älteste privat geführte Portweinhaus und bekannt für seine oxidativ gereiften Jahrgangsports. Vor Kurzem kam der 1975er Colheita in den Verkauf: Über die lange Reifezeit wirkt der Wein trockener als in der Jugend, was auch im Stil des Hauses begründet liegt. Dazu gesellen sich Aromen von gedörrten Früchten, gerösteten Nüssen, Orangeat und milden Gewürzen wie Piment, Kaffee und Karamell.

Colheitas kommen immer trinkreif auf den Markt und benötigen keine weitere Lagerung. Und da der Portwein im kleinen Fass gereift und somit Sauerstoff gewohnt ist, kann die Flasche ohne Eile über Wochen genossen werden. Also, Korken raus und angestoßen auf das 50-Jährige!

Preis: € 149 (0,75 l) bei www.portwine.de

FOTOS: DEUTSCHE WEINMARKETING GMBH, UNGER WEINE



1975 Riesling Auslese, Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, Max Ferd. Richter, Mülheim/Mosel

Wenige Weißweine besitzen ein so herausragendes Reifepotenzial wie Riesling. Dabei gilt die Faustregel: Je besser die Herkunft und je höher das Prädikat, desto langlebiger der Wein. Die Brauneberger Juffer-Sonnenuhr ist eine Spitzenlage an der Mittelmosel und genießt auch international höchstes Renommee. Der 1975er Jahrgang zählt zu den besten der Dekade, hatte weniger Botrytis als der berühmte 1976er und fällt dadurch über die Reife aromatisch präziser aus. Gedörnte Quitten, nur wenig Honig, dafür viel Trockenobst und die typische Schiefernote nebst feiner Würze bestimmen die Aromatik; die Süße ist über die Reife in den Hintergrund getreten. Dieser rare Schatz direkt aus dem Weingutskeller eignet sich hervorragend als Aperitif, zu klassischen Wildgerichten oder für den besonderen Moment.

Preis: € 70 (0,375 l) oder € 140 (0,75 l) über das Weingut www.maxferdrichter.de



Clément Très Vieux Rhum Agricole

Rum ist die Basiszutat zahlreicher Cocktaillklassiker: Cuba Libre, Daiquiri, Mojito, Piña colada, Mai Tai oder der finale Zombie. Als Solist hat Rum in Deutschland eine vergleichsweise junge Geschichte und wird immer noch als Insidergetränk betrachtet – das erkennt sein Potenzial.

Das Haus Clément auf Martinique (französische Antillen) produziert seit 1887 Rhum Agricole, der aus frischem Zuckerrohrsaft statt aus Melasse gemacht wird. Er ist wie alle destillierten Spirituosen zunächst weiß; die braunen Sorten sind fassgelagert. Rhum von Martinique genießt europäischen AOC-Herkunftsschutz, der an stringente Produktionskriterien geknüpft ist. Mit der Très-Vieux-Serie veröffentlicht Clément von Zeit zu Zeit besondere Jahrgangs-Rums in kleinen Auflagen, die 50 Jahre gereift sind.

Preis: um € 400. Spezialist:

- www.koelner-rumkontor.de
- Antiquarisch:
 - www.laroutedesrhums.com
 - Fabian Hess von www.spiritbomb.de



Madeira: Cossart Gordon, Terrantez

Madeira ist der unkaputtbarste Wein der Welt. Da er qua Herstellungsprozess erhitzt wurde und komplett durchoxidiert ist, ist er nahezu unbegrenzt haltbar. Es existieren begeisterte Verkostungsnotizen zu Flaschen aus dem 18. Jahrhundert. 50 Jahre sind daher ein Klacks!

Der 1975er Madeira von Cossart Gordon ist aus der raren weißen Sorte Terrantez gekeltert. Für gewöhnlich werden für Madeira die vier Sorten Sercial, Verdelho, Boal oder Malvasia verwendet. Die Terrantez ist durch die Reblauskatastrophe fast verschwunden – heute gibt es nur noch einen geringen Bestand auf der Insel. Der 1975er gehört zur Kategorie der halbsüßen Madeiras, die ersten Reifnoten sorgen für kräuterwürzig-herbe Aromen. Die vibrierende Säure ist neben dem hohen Extrakt das Rückgrat seiner Langlebigkeit. Leicht gekühlt genossen, erlaubt gereifter Madeira Zeitreisen wie kein anderes Getränk – und das zu vergleichsweise moderaten Preisen.

Preis: € 349 (0,75 l), www.portwine.de



Armagnac: Darroze, Domaine de la Poste Ténarèze

Weinkritiker Robert Parker nennt Francis Darroze den „Pope of Armagnac“. Über 250 Jahrgangsarmagnacs von 40 Erzeugern reifen seit 1985 im Familienkeller. Die Destillate entwickeln hier durch jahrelange Reifung im Eichenholz ihre typische Farbe, Struktur und Tiefe. Armagnac wird – anders als Cognac – nur einmal destilliert. Dazu legen Francis und Marc Darroze höchsten Wert auf den Jahrgangsscharakter und selektieren die besten Destillate direkt bei den Erzeugern. Jeder Armagnac bleibt unverschnitten ein Unikat.

Ein beeindruckendes Beispiel ist der Darroze 1975/2023 – 48 Jahre Domaine de la Poste Ténarèze aus der Unique Collection. Fast ein halbes Jahrhundert im Fass gereift, präsentiert er sich mit außergewöhnlicher Tiefe und Eleganz. Noten von getrockneten Früchten, dunkler Schokolade, Tabak und feiner Würze verbinden sich mit der geschmeidigen Textur, die nur durch jahrzehntelange Geduld und Perfektion entstehen kann.

Preis: € 224,99 (0,75 l), www.whic.de



Whisky: Rare Ayrshire (Ladyburn) 1975/2015 – 40 Jahre Bourbon Barrel No. 3421 Rare Reserve (Signatory)

Die Gruppe der Whisky-Kenner hat sich in den letzten 50 Jahren rasant vergrößert – das Auktionshaus Sotheby's hat sogar einen eigenen Experten nur für dieses Segment eingestellt. Einen Blick zurück erlaubt ein seltener Schatz aus Schottlands Whisky-Geschichte: Dieser 40-jährige Single Malt stammt aus der geschlossenen Ladyburn Distillery und wurde von Signatory als Teil der „Rare Reserve“-Serie abgefüllt.

Gereift in einem einzigen Bourbonfass (No. 3421), offenbart er ein faszinierendes Aromenspiel aus Honig, reifen Früchten und Vanille. Seine jahrzehntelange Lagerung im Bourbon-Fass aus amerikanischer Weißeiche verleiht ihm eine beeindruckende Tiefe, während er dabei elegant und geschmeidig bleibt. Ein Whisky, der nicht nur Seltenheitswert hat, sondern auch ein Statement der Destillier-Kunst vergangener Zeiten ist.

Preis: € 1295 (0,75 l), www.whic.de

In einer Welt des Wandels garantieren diese Charaktere beständigen Genuss. Also, Korken raus und anstoßen!

Sebastian Bordthäuser

Der Sommelier kennt nach vielen Jahren in der Topgastronomie die Weinszene von A bis Z. Er lebt in Köln, arbeitet inzwischen freiberuflich als Autor und Journalist, ist Juror zahlreicher Wettbewerbe sowie Dozent an Sommelier- und Hotelfachschulen.



FOTOS: MICHAEL CONRAD, KÖLNER RUM KONTOR, RICARDO FARIA PAULINO, GROSSAUFNAHMEN.DE