



## Weinbrief Nr. 21

Sehr geschätzte Freundinnen und Freunde der Venta d'Aubert,

jetzt machen die steigenden Temperaturen der kalten Jahreszeit doch den Garaus; schön, dass es auf Ostern hin nun wärmer wird! Ostern – wieso eigentlich mal früh und dann wieder mal spät im Kalender? **Ostern** gehört zu den beweglichen Feiertagen, deren Kalenderdatum jedes Jahr variiert. Ostern orientiert sich nach dem Frühlingsbeginn (21. März) und dem ersten Vollmond danach. Am ersten Sonntag nach diesen beiden Stichtagen ist Ostern. Der frühest mögliche Termin ist der 22. März und der spätest mögliche Termin der 25. April eines Jahres.

Die **Semana Santa**, d.h. die heilige Woche vor Ostern – dieses Jahr vom 25.03. bis 31.03.2018 – gehört in Spanien und auch in der Matarraña zu den wichtigsten Feierlichkeiten im Verlaufe des Jahres. Die Menschen reisen und die Familien treffen sich in ihren Heimatorten um die Ostertage gemeinsam zu verbringen. Während der Karwoche finden jeden Tag, manchmal auch während der Nacht religiöse Treffen und Prozessionen statt.

### Der Winter 2017/18 auf der Venta d'Aubert

(von Stefan Dorst, Önologe der Venta d'Aubert)

Den Jahrgang 2017 hatte ich ja im Weinbrief vom November 2017 als einzigartig beschrieben, natürlich wegen seiner Frostschäden und Ertragseinbußen, die in 2017 ganz Europa getroffen haben. Sicherlich sind die Erntemengen in den meisten Weinbauregionen Europas im Durchschnitt um ca. ein Viertel geringer als in Normaljahren. Anstelle der gewünschten Erntemenge von durchschnittlich 50.000 ltr. konnten wir dieses Jahr leider nur 20.000 ltr. erzielen. Aber so ist halt die Natur, damit muss man als Winzer leben.

Nachdem die Jungweine inzwischen knapp 6 Monate Reifezeit in Edelstahl tanks und Barriquefässern verbracht haben, will ich eine Einschätzung wagen: Sowohl Weiss- als auch Rotweine präsentieren sich gehaltvoll, potent und komplex.

Gerade in ertragsarmen Jahren besteht die Gefahr, dass durch die Photosynthese, also die Umwandlung von Sonnenenergie in reife Trauben mit Zuckergehalt, die Trauben eine weniger ausgeglichene Zusammensetzung haben und der Zuckergehalt eher schneller ansteigt, als bei ertragsreicheren Jahren. Das mag auf den ersten Blick positiv erscheinen, doch braucht es auch Reifezeit, um Aromastoffe auszubilden. Das ist häufig etwas schwieriger in zu heißen Regionen oder zu trockenen Jahren. Eine längere Vegetationszeit erlaubt eine optimalere physiologische Reife, d.h. die Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube ist dann in einem perfekten Gleichgewicht. Auch 2017 konnten wir trotzdem wieder sehr gut ausgereifte und aromenreiche Trauben ernten. Wir haben Ende Februar den ersten Weisswein cuvétiert, den weissen Klubwein Matarraña 2017; wiederum eine spannende Cuvée, aber ich will nicht zu viel verraten, sondern seine Präsentation im Juni 2018 anlässlich der **Wine&Dine-Anlässe** abwarten.

Auch ein Teil der Winterarbeit ist die Cuvétierung der Rotweine, aktuell arbeiten wir an den Rotweincuvée's Matarraña Tinto 2014, Ventus 2014, Merlot Monovarietal 2014, die im Laufe dieses Jahres abgefüllt werden.

Noch eine Ergänzung zu den derzeitigen Wetterkapriolen: Neben dem Frost wurde der Jahrgang 2017 wie oft in den letzten Jahren durch Trockenheit geprägt. Wasser wird weltweit zu einem immer wichtiger werdenden Gut, mit dem wir wirklich haushalten sollten, ja müssen. Wir verzichten auf künstliche Bewässerung, weil wir der Überzeugung sind, dass an unserem Standort die Reben sehr tief Wurzeln und sich auch in Trockenperioden ihr Wasser aus der Tiefe holen. Nach einem bis Mitte Februar sehr milden, ja eigentlich gar keinem Winter, kam er nun doch. Eine Woche mit Schneefällen, wo auch auf Venta d'Aubert der Schnee 2-3 Tage liegen blieb. Weitere mehr oder weniger ausgeprägte Regenschauern haben die Wasserspeicher in unserer Region wieder einigermaßen gefüllt, so dass die Rebstöcke den neuen Jahrgang wieder zuversichtlich angehen können.

## Unsere Rebsorten

Die Serie über unsere Reben mit Hinweisen aus der klassischen Weinliteratur und einem Bericht unseres Önologen Stefan Dorst «wie erlebe ich diese Rebsorte in den Rebbergen der Venta d'Aubert»:

Folge 6: **GARNACHA TINTA Y BLANCA** (Auszug aus: Das Oxford Weinlexikon/Jancis Robinson)

**Garnacha** ist der spanische und daher ursprüngliche Name der in Frankreich und auch sonst als **GRENACHE** bekannten Rebsorte. Ihre häufigste und vornehmste Form ist die dunkelhäutige und weissfleischige Garnacha Tinta. Garnacha Tintorera ist dagegen ein Synonym der rotfleischigen **ALICANTE BOUSCHET** (Färbertraube). Garnacha Blanca ist die Weissweintraube Grenache Blanc.

(Mehr gibt das Lexikon zum Begriff Garnacha nicht her – verweist aber auf den französischen Namen Grenache)

**GRENACHE ROUGE**, die viertmeist angebaute Traubensorte der Welt ist in mehreren Farbschattierungen über Spanien und Südfrankreich verbreitet. Ihre ursprüngliche Ausbreitung im westlichen Mittelmeerraum verdankt sie vermutlich der Macht und Grösse des Königreichs **ARAGÓN**, und für einen ampelografischen Detektiv dürfte sie ein dankbarer Gegenstand sein. Übereinstimmend wird angenommen, dass sie ihren Ursprung als Garnacha in Aragón (Nordspanien) hat, von wo aus sie sich zunächst nach Rioja und Navarra ausdehnte und sodann umfangreiche Weinbauflächen nördlich und südlich der Pyrenäen eroberte, vor allem im vier Jahrhunderte lang bis 1659 durch Spanien und insbesondere durch das Königreich Aragón beherrschten Roussillon. Von hier aus – so wird vermutet – nahm sie ihren Weg nach Osten, und bis im 19. Jh. hatte sie sich an der südlichen Rhône fest etabliert. Zweifellos ist Grenache Rouge dieselbe Rebsorte wie **CONNONAU** auf Sardinien, die allerdings von den Sarden ganz als ihnen eigen beansprucht wird – sie vertreten die Theorie, dass die Sorte von der Insel aus nach Spanien gelangt sei, als Sardinien zwischen 1297 und 1713 unter der Herrschaft von Aragón stand.

Obschon diese Rebsorte viel Terrain für sich beansprucht, tritt sie dem Weinfreund auf Etiketten nur selten entgegen, weil sie zum grossen Teil mit anderen, an Farbe und Tannin kräftigeren Sorten verschnitten wird.

**GRENACHE BLANC**, die weisse Form, hat in Frankreich, wo sie gegen Ende der 1980er Jahre von Sauvignon Blanc vom 4. Platz hinter Ugni Blanc, Chardonnay und Sémillon abgelöst wurde, auf diskrete Weise Bedeutung gehabt. Obwohl sie sich jetzt im Rückgang befindet, wird die Traube im Roussillon noch viel angebaut und erbringt weiche, fette Weissweine. Auch in Weissweinerschnitten des Languedoc, in die er zwar keine Langlebigkeit, aber doch geschmeidige Frucht einbringt, ist Grenache Blanc anzutreffen. Er muss aber nicht unbedingt im Verschnitt-Tank enden. Bei sorgfältigem Rebschnitt und gewissenhafter Weinbereitung kann er sortenreine Weine mit vollem Geschmack und Körper erbringen, die manche Eigenschaften mit **MARSANNE**-Weinen gemeinsam haben und sogar den Ausbau in kleinen Eichenfässern lohnen.

**GARNACHA TINTA Y BLANCA auf der Venta d'Aubert** (von Stefan Dorst, Önologe der Venta d'Aubert)

Es gibt 240.000 ha **Garnacha Tinta**-Trauben weltweit, wovon knapp 100.000 ha in Südfrankreich und knapp 90.000 ha in Spanien angebaut werden. Darüber hinaus findet man Garnacha Tinta vereinzelt in Italien, Griechenland, Israel, Australien und USA.

Die Rebsorte Garnacha Tinta ist sehr wärmeliebend, deshalb wird sie meist in warmen bis heissen Regionen angebaut. Ansonsten ist die Rebsorte ehr anspruchslos, sie hat grosse Trauben und mittelgrosse Beeren. Sofern sie auf kräftigen Böden mit ausreichend Wasser angebaut ist, kann man sie als Massenträger missbrauchen, deren Weine wir besser anderen Weintrinkern überlassen. Steht sie auf kargen, kalkreichen Böden mit knappem Wasserangebot, belohnt sie das mit gehaltvollen, delikaten Rotweinen. Steht sie auf extrem kargen, hängigem, schieferhaltigem Terroir, kann sie auch extreme Fruchtbomben hervorbringen.

Die wichtigste Bedeutung in Spanien findet sie in Cariñena, wo sie sehr häufig auch reinsortig angebaut wird. In anderen Gebieten, wie Priorat, Tarragona, Baja Aragon wird sie meist in Cuvée's eingesetzt. Ja, auch in der etwas kühleren Rioja findet man sie gerne als Zugabe zum Tempranillo zur Unterstützung der Fruchtigkeit in kleinen Anteilen. Auch an der Rhône und in Australien dient sie als fruchtbare Komponente den Cuvée-Partnern Syrah und Mourvèdre, um diesen Weinen Eleganz zu verleihen.

Die Garnacha Tinta Traube hat mittelgroße Beeren, die Schale ist nicht allzu dick, somit auch tanninarm und nicht zu ausgeprägt in der roten Farbe. Die Garnacha Tinta Weine zeichnen sich durch Eleganz aus, man könnte sie auch als „Pinot Noir des Südens“ bezeichnen (*Anmerkung: meine Interpretation*). Aromen von Preiselbeeren, Erdbeeren, Süßkirschen sind passende sensorische Attribute.

Auf Venta d´Aubert haben wir Garnacha Tinta seit Mitte der 80er Jahre, also inzwischen 30 Jahre im Anbau. Auch bei uns zeichnet sie für die Eleganz unseres Ventus Cuvée´s, in dem man sie zu meist mit 40% findet, verantwortlich.



Sofern man nicht zu sehr in der Weinszene bewandert ist, sagt einem die Rebsorte **Garnacha Blanca** erst mal recht wenig. Meist ist sie einem Weintrinker gar unbekannt. Woran liegt´s?

Zum einen ist die Rebsorte international nur im nordöstlichen Spanien und südlichen Frankreich verbreitet, zum zweiten wird sie meist mit anderen Rebsorten cuvéeiert, somit erscheint sie nicht als Rebsorte auf dem Etikett.

Als ich 1998 erstmals auf die Venta d´Aubert kam und meine Arbeit als Önologe dort begann, ging es mir ähnlich. Ich kannte die Rebsorte Garnacha Blanca kaum, hatte auch bis dahin nur wenige Weine davon verkostet. Es brauchte auch seine Zeit, bis ich die Vorzüge und Einzigartigkeit dieser Sorte erkannte und schätzen lernte. Bei Verkostungen von Garnacha Blanca bei anderen benachbarten Weingütern zur damaligen Zeit schmeckte diese Rebsorte meist belanglos und langweilig. Garnacha Blanca hat nämlich die Eigen- /Unart grosse Trauben mit grossen Erträgen liefern zu können. Dann werden die Weine dünn und leer, aber damit wollen wir uns nicht beschäftigen. Nachdem ich 2-3 Jahrgänge unserer ca. 80 Jahre alten Garnacha Blanca Weinberge mit Minimalerträgen geerntet und vinifiziert hatte, lernte ich die Charakteristik sehr schnell zu schätzen.

Ein Garnacha Blanca Wein zeigt in diesem Falle eine schöne Gelbfruchtigkeit, die an Honigmelone und Pfirsich erinnert, ja auch tropische Aromen nach Maracuja Passionsfrucht finden sich. Daneben zeigt sich im Abgang auch eine zarte, elegante Tanninstruktur, die den Wein sehr angenehm im Abgang werden lässt. Die Aromatik vergleiche ich von den bekanntesten Rebsorten am ehesten mit Pinot Blanc.

Seit 1998 besteht unsere Venta d´Aubert Blanco-Cuvée aus dem gehaltvollen, prägenden, im Barrique ausgebauten Chardonnay, dem erfrischenden Viognier-Anteil und als Balance zwischen den beiden immer auch aus einem Garnacha Blanca-Anteil, der die konträren Rebsortentypen vermählt und harmonisiert. Wir haben auch schon mal Kleinmengen sortenrein abgefüllt, um das Potential dieser Rebsorte zu zeigen.

Unsere alten Garnacha Blanca Weinberge sind in der für Spanien immer noch typischen Gobelet-Erziehung (Busch ohne Draht) angebaut, eine Neupflanzung haben wir im Jahr 2016 in der „modernerer“ Kordon-Erziehung (Spaliererziehung am Draht) gemacht.

## **BIO – ZERTIFIZIERUNG**

Mit der Lancierung des Mattaraña Tinto 2013 sind wir nun endlich auch im Markt an unserem «BIO-ZIEL» angekommen. Die Bodega Venta d´Aubert ist sowohl für die Rebberge wie auch für die Bodega ab dem Produkte-Jahr 2013 definitiv **BIO-ZERTIFIZIERT!**

Wir haben über Jahre auf dieses Ziel hingearbeitet und etwelchen Mehraufwand und auch Mehrkosten auf uns genommen – ganz einfach aus der Überzeugung, dass diese Massnahmen für den Konsumenten unserer Weine wichtig sind. Dabei wollen wir die Qualität der Weine weiterhin auf dem gewohnt hohen Niveau halten – bei den Weissweinen konnten Sie das ja bereits seit 3 Jahren feststellen – auch bei den Rotweinen werden wir Sie sicher nicht enttäuschen!

## WINE&DINE der Freunde der Venta d'Aubert im Restaurant Kreuz in Emmen

Beide Anlässen Anfangs November 2017 waren ausverkauft. Die Teilnehmer kamen in den Genuss eines sehr interessanten und äusserst engagierten Vortrages von Josef Brunner aus Sursee über die «Welt der Bienen». Es waren sehr gesellige Abende an denen Önologie und Kulinarik nicht zu kurz kamen!



Das nächste WINE&DINE findet am **Montag/Dienstag, 04./05. Juni 2018**, wiederum im Restaurant Kreuz in Emmen statt. Die Einladung wird am 4. Mai 2018 versandt; ab diesem Datum läuft die Anmeldefrist.

Für diesmal verzichten wir auf einen Gastreferenten. Es wird ein sehr spanischer Abend werden, natürlich mit Vino, Tapas y Aceite de oliva, Informationen aus der Matarraña und vom Weingut, begleitet von Jamon de Teruel, der von Stefan Dorst direkt vom Hinterbein des Schweines geschnitten wird!

Wir präsentieren den Matarraña Tinto 2013, den Matarraña Blanco 2017 sowie die neuen Olivenöle.

### Lagerbestände / Preisanpassungen

Der Matarraña Tinto 2012 (0,75 / 1,50) dürfte bis Mitte 2018 ausverkauft sein. Der Nachfolgejahrgang 2013 steht bereit; die Präsentation erfolgt an den WINE&DINE anfangs Juni im Restaurant Kreuz. Beim Matarraña Blanco wird der aktuelle Jahrgang 2016 noch etwas länger im Verkauf sein. Den Nachfolger 2017 zeigen wir ebenfalls im Juni im Restaurant Kreuz – zudem werden beide neuen Weine jeweils an den Samstagabholdaten ab Mai 2018 zur Verkostung angeboten.

Leider ist es nun erstmals soweit – nach 7 Jahren unveränderter Verkaufspreise können wir einer moderaten Preisanpassung von CHF -.50 pro Normalflasche und CHF 1.00 für die Magnum nicht mehr ausweichen. Lange Zeit hat uns der €-Kurs gerettet. Nun ist es aber doch so, dass in Spanien höhere Kosten (Löhne/Betriebsmaterial) in Kauf genommen werden müssen; zudem hat sich die Währung knapp unter 1.20 stabilisiert.

Die neuen Verkaufspreise: (ab Jahrgangswechsel)

Matarraña Tinto 2013	0,75	CHF 14.00	1,50	CHF 29.00
Matarraña Blanco 2017	0,75	CHF 14.50		

Wir sind überzeugt, dass das Preis/Leistungs-Verhältnis nach wie vor stimmt und danken für ihr Verständnis!

Die neuen Preise für das EMPELTRE-Olivenöl aus der Matarraña haben wir bereits früher bekannt gegeben; der Vollständigkeit halber seien sie hier nochmals erwähnt:

Mas de Flandi	0,5	1 Flasche	CHF 16.00	ab 3 Flaschen	CHF 15.00
Cooperativa Valderrobres	0,5	1 Flasche	CHF 12.00	ab 3 Flaschen	CHF 11.00

Beide EMPELTRE-Olivenöle können Sie an den WINE&DINE-Abenden im Juni degustieren!

### Reisen in die Matarraña

Die Reisen im Frühsommer und im Herbst 2018 sind ausgebucht – weitere sind für dieses Jahr nicht vorgesehen. Plant doch rechtzeitig fürs **2019** und stellt selber eine Gruppe von mindestens 8 bis maximal 14 Personen zusammen. Für ein Programm-Gespräch und für die Fixierung der Reisettermine steht Erwin Kunz gerne zur Verfügung (079 435 59 94). Eventuell – genügend Interessenten vorausgesetzt – könnte im Februar/März 2019 mal eine Reise in der Zeit der **Mandelblüten** durchgeführt werden!

## Und zum Schluss: Wichtiges und weniger Wichtiges aus der Weinwelt (aus VINUM Schweiz)

Wussten Sie, dass

- vor 130 Jahren nur 12 Zürcher Gemeinden keine eigenen Reben hatten?
- vor 200 Jahren alleine im Kanton Thurgau 2100 Hektar Reben standen?  
Stand 2016: die gesamte Deutschschweiz hat 2888 Hektar Rebfläche!
- das mittelalterliche Basel seinen Etat ganz bequem mit den anfallenden Weinsteuern bestreiten konnte? Und, dass Basel und Umgebung früher von Rebflächen umringt war.
- im Bündner Oberland in den Gemeinden Disentis, Ilanz und Pleif auf 1200 Meter über Meer Wein angebaut wurde?
- die Schweizer im Jahr 1884 pro Kopf 70 Liter Wein tranken? Heute sind es nur noch etwas über 33 Liter.

Der Frühling kündigt sich an; in den Rebbergen sind die ersten zarten Knospen bald ersichtlich – das schöne Zeichen, dass der ewige Kreislauf wieder neu beginnt. Hoffen wir, dass für das Jahr 2018 sich die Wetterlaunen in Grenzen halten und den Weinbauern bis in den Herbst hinein gut gesinnt sein mögen!

Wie Eingangs schon erwähnt, zum Frühling gehören auch die Ostertage. Gerne schliesse ich diesen Weinbrief mit einem Oster-Reim von Jutta Kieber:

«Wenn Hühnereier Farbe tragen  
und Hasen frische Gräser nagen;  
wenn süsses Naschwerk wird geschlemmt,  
so mancher Gürtel später klemmt;  
wenn Lämmer Metzgers Theken füllen  
und Christen Jesuskreuz enthüllen,  
wenn auch Hormone trällern wichtig,  
dann ist bald Ostern – das ist richtig!  
Möge viel Freude Euch begleiten  
zu bunt getupften Osterzeiten!»

Ich wünsche Euch warme und sonnige Frühlingstage und freue mich, viele Freundinnen und Freunde der Venta d'Aubert am kommenden WINE&DINE im Juni im Restaurant Kreuz begrüßen zu dürfen. Nicht vergessen: immer an den Samstag-Abholterminen ab Mai 2018 sind die neuen Weine zur Degustation bereit!

Herzliche Grüsse

**«Freunde der Venta d'Aubert»  
im Namen des Weinklub-Teams:**

Hans T. Frei, Erwin Kunz, Urs Rudolf

Erwin Kunz

Emmenbrücke, 28. März 2018

Fotos: Micheal Kunz



Stefan Dorst beim Dekantieren einer  
DIONUS-Methusalem 1997