



Weinbrief Nr. 20

Sehr geschätzte Freundinnen und Freunde der Venta d'Aubert,

das Wichtige vorweg: Die beiden Wine&Dine-Abende vom 6. + 7. November 2017 im Restaurant Kreuz in Emmen sind **ausverkauft!** Ein Willkommen den Angemeldeten – und als Trost für die Abgewiesenen: es gibt auch im Juni und November 2018 wieder Wine&Dine-Anlässe!

Diesen Monat war ich mit einer 12-köpfigen Gesangs- und Genussfreudigen Gruppe für eine Woche in der Matarraña unterwegs. Bei angenehmen Herbstwetter haben wir die einzigartige Natur bewundert und viele Schönes miteinander erlebt. Begleitet wurden wir dabei von den Katalanischen Wirrnissen und die daraus möglicherweise für uns entstehenden Unwegsamkeiten – die dann aber glücklicherweise nicht eingetroffen sind. Hoffen wir, dass Madrid und Barcelona, bzw. Spanien und Katalonien wieder zum friedlichen Zu- und Miteinander finden!

Im Anschluss an diese Reise waren noch ein paar Ferientage auf dem Mas del Rei angesagt. Die zeitlichen Freiheiten ermöglichten die Erkundung von Neuem und den Besuch von Freunden in der Gegend; bei den Gesprächen mit «Einheimischen» erfahre ich immer wieder Tipps und daraus entstehen neue Programmteile, die ich gerne in die Reisen einbaue, wenn «Wiederholungstäter» mit dabei sind; was in jüngster Zeit immer mehr vorkommt. Hier zwei Beispiele: eine Wanderung (~1 ½ h) von Valderobres nach Beceite entlang dem Fluss Matarraña mit anschliessender Einkehr im Asador Raco del Tosca in Beceite... un camino viejo muy bonito! – oder – ein Besuch samt Wein- und Olivenölgustation in der **Catedral del Vi in El Pinell de Brai**; eine der ältesten Wein- und Olivenölkooperativas in Katalonien, die vor rund 100 Jahren bereits den Bedürfnissen der betrieblichen Abläufen entsprechend, von César Martinell, einem Jünger von Antoni Gaudi, erbaut wurde – sowohl Aussen wie Innen etwas ganz Spezielles!



Auf der Venta d'Aubert

Im Weinbrief Nr. 19 musste ich meinen positiven Bericht zum Stand der Reben im letzten Moment korrigieren und aufgrund des im April auch in der Matarraña aufgetretenen Frostes in Kursiv-Schrift einen Vorbehalt anbringen. Leider hat sich diese Vorahnung bestätigt. Doch lesen Sie hier die Ausführungen des Önologen Stefan Dorst:

«Der Jahrgang 2017 – ja, was soll ich sagen? Kein Jahrgang wiederholt sich, auch mein zwanzigster Jahrgang auf Venta d'Aubert ist wiederum einzigartig. Jedoch dieses Mal in einem weniger erfreulichen Sinn! Alte Winzer in der Region sagen, so was hätten sie noch nie erlebt. Auch hier in Spanien hat Mitte April der Frost zugeschlagen. Die jungen Triebe waren 20 cm gewachsen, als eine Frostnacht um den 20.04.2017 mit bis zu minus 5° C diese vollends zerstörte. Deshalb wurden unseren Erwartungen an den Jahrgang schon früh Grenzen aufgezeigt und wir mussten mit grossen Einbussen rechnen.

Das hat sich dann auch in den ersten Lesetagen bestätigt. Einige Weinberge wie Viognier hatten einen Null-Ertrag, einige andere Weinberge wie Syrah und eine Cabernet Sauvignon-Parzelle kaum Ertrag und die anderen Rebsorten/Parzellen von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Monastrell, Chardonnay, Garnacha Blanca und Garnacha Tinta liegen bei rund 50% Ertrag; gesamthaft beläuft sich unsere Ernte, verglichen mit einem Normaljahr auf rund 45%.

Die Lese begann mit Chardonnay am 30. August; wir hatten ausgezeichnetes, nicht zu heisses, trockenes Wetter und konnten die wenigen Trauben in perfektem Zustand ernten. Es ging sehr zügig voran, weil ja auch die Reife aufgrund weniger Trauben früher war. Am 16. September war die Lese dieses Jahr bereits abgeschlossen!

Erfreulicherweise reifen unsere Rotweine 3 Jahre in Barriquefässern, so dass wir die Jahrgänge 2014, 2015 und 2016 im Keller haben und die Nachlieferung an unsere Kunden trotz kleinerer Erntemenge im 2017 sichergestellt ist; aber weh tut's halt trotzdem! Die Weine sind inzwischen vergoren, erste Jungweinverkostungen lassen wieder eine sehr gute Qualität erwarten.»

Unsere Rebsorten

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

Folge 5: **Der Syrah**

(Auszug aus: Das Oxford Weinlexikon/Jancis Robinson)

Der Syrah ist eine der edelsten Rotweinsorten, sofern Adel auf der Fähigkeit beruht, seriöse Rotweine hervorzubringen, die jahrzehntelang majestätisch heranreifen können. Die Haltbarkeit des HERMITAGE von der Rhône – wohl die feinste Manifestation von der Syrah-Traube – war früher so hochgeschätzt, dass mancher rote Bordeaux im 18. und 19. Jahrhundert eine Portion davon in sich aufnahm.

Die Rebe ist relativ ertragreich und krankheitsresistent, empfindlich aber für «verrieseln», jedoch erfreulich spät im Austrieb und nicht zu spät in der Reife.

Die berühmtesten, mustergültigsten Syrah-Weine – Hermitage und Côte Rôtie – zeichnen sich durch Langlebigkeit oder bei neueren Erzeugern durch Ambition aus. Nur der St-Joseph und der blässere Crozes-Hermitage können mit Sinn und Genuss schon in den ersten fünf Jahren getrunken werden; die besseren Weine von Cornas lohnen längere Flaschenreife sogar noch schöner als mancher Hermitage. Syrah-Wein von nicht voll ausgereiften Trauben ist oft nichts weiter als hart und streng und zeigt im Aroma mehr als nur ein Duft von verbranntem Gummi.

Syrah verlangt, um voll zur Reife gelangen zu können, ein warmes Klima, und das legt ihrer Verbreitung von vornherein Grenzen auf. Eine weitere Stelle – nebst anderen – an der die Syrah-Traube ganz unerwartet mit reifem, konzentriertem Wein hervortritt, ist das Wallis, insbesondere um den sonnenverwöhnten Ort Chamoson am Oberlauf der Rhône. Hier werden mit manchmal grossartigem Erfolg die Techniken von der nördlichen Rhône angewendet. Auch Italien hat seinen Flirt mit Syrah am erfolgreichsten bisher in Isola e Elena in der Toskana. Ursprünglich kam die Rebe im Jahr 1899 von Montpellier aus ins Piemont.



Der Syrah auf der Venta d'Aubert

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

Syrah oder soll ich lieber Shiraz schreiben? Da wir in Spanien zu den Ländern mit romanischer Sprach-Abstammung zählen, verwende ich die französische Schreibweise Syrah. Die Bezeichnung Shiraz findet häufiger in englischsprachigen Weinbauländern Anwendung.

Syrah findet man weltweit bei der Anbaufläche unter den Qualitätsrotweinsorten erstaunlicherweise schon an vierter Stelle mit 184.000 ha. Nur Tempranillo (232tsd.), Merlot (267tsd.) und Cabernet Sauvignon (288tsd ha.) werden häufiger angebaut.

Über den Ursprung der Sorte gibt es zwei Theorien, eine besagt, sie hätte Ihren Ursprung in der persischen Stadt Syrah, doch die wohl realistischere gibt den Ursprung im Rhonetal in Frankreich an.

In Frankreich hat auch der Syrah die meiste Verbreitung mit 67.000 ha, gefolgt von Australien (42000), Spanien (20.000 ha), Argentinien (12.000ha), Südafrika (10.000ha), abgeschlagen die Schweiz mit 180 ha im Wallis.

Obwohl Syrah und Shiraz die gleiche Rebsorte ist, unterscheiden sich die Weine meist doch in ihrer Stilistik. Bei der französischen Stilistik kommt mehr eine kargere Mineralik zum Tragen, beim Shiraz dominiert eher die fruchtige Vollbusigkeit, um es mal bildlich kurz auf den Punkt zu bringen.

Sicherlich findet diese Unterscheidung neben der Handschrift des Erzeugers oder Kellermeisters entscheidend im Klima ihre Ursache, das heißt das meist heißere, trockenere Klima in den Anbauländern Australien, Argentinien und Südafrika bringt mehr rote Beerenfrucht, weichere Tannine, alkoholreichere, schwerere Weine, das vielleicht etwas kühlere Klima an der Rhone, Nordostspanien, Italien sorgt für eher schlankere, frischere Stilistik. Aber diese Aussage möchte ich nur unter Vorbehalt machen, weil, sofern der Önologe die „Stellschrauben“ ändert, durchaus in den Shiraz Anbauländern auch schlanke Shiraz und in den Syrah Regionen auch fette, opulente Weine erzeugt werden können. Ebenso gibt es in allen Weltweinbauregionen einzelne Weinberge kühlere und wärmere Lagen, mehr oder weniger sonnenexponierte Weinberge, Mikroklimata, daneben prägen Höhenlage, Windeinfluss, Terroir, Bodenart die Traubenreife und Zusammensetzung.

Auf Venta d'Aubert bauen wir seit 1985 Syrah auf einem Hektar Rebfläche an. Normalerweise kann Syrah auch durchaus höhere Erträge erzielen, jedoch bei unserem trockenen Klima und den 30 Jahre altem Weinberg sind die Erträge gering (20-30hl/ha) und die Qualität entsprechend gut und der Wein von großer Komplexität. Die Beeren sind oval und eher größer, somit ist die Tanninstruktur weicher als z.B. beim Cabernet Sauvignon. In heißen Jahren muss man aufpassen, dass die großen Beeren nicht einschrumpeln, sondern vorher ernten, ansonsten können trocken-pflaumige, marmeladige Rumtopf ähnliche Weine entstehen. Wir versuchen, in unserem Syrah einerseits beerenfruchtige Komponenten zu finden und wollen eine saftige Fruchtaromatik haben, andererseits hat er ein strammes Tanningerüst im Hintergrund, was ihm eine Lagerfähigkeit und Entwicklungspotential von 10-20 Jahren mitgeben soll. Mit dem aktuellen Jahrgang 2006 kann sich jeder gerne überzeugen.

In Syrah oder Shiraz Weinen findet man Aromen wie Waldbeeren, Veilchen, Tabak, Zedernholz, schwarzer Pfeffer, Johannesbeeren, Sauerkirschen, Pflaumen, Schokolade, Leder, meist sind zarte, weiche, reife Tannine im Abgang präsent.

Informationen

Lagerbestände:

Für die kommenden Monate haben wir genügend Vorrat an Mattaraña Blanco 2016 und Mattaraña Tinto 2012 – den Tinto auch in der Magnum-Flasche! Vom «Spezial-Paket**», welches 3 Flaschen der Cuvée und je eine Flasche der drei Cuvée-Komponenten enthält (Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc), sind noch ausreichend Cartons an Lager; > beachtet dazu bitte den nachfolgenden Bericht von Benno Gut aus Sempach.

Beide EMPELTRE-Olivenöle, das fruchtige von Mas de Flandi und das liebliche der Cooperativa Valderrobres sind erhältlich. Der Rotwein *DISFRUTE 2012* ist definitiv ausverkauft!

Bitte nicht vergessen: unsere Rot- und Weissweine und die EMPELTRE-Olivenöle eignen sich sehr gut als Weihnachtsgeschenke für Verwandte/Freunde, aber auch für Kunden!

Abholungen:

in Emmenbrücke:

Unser Lager an der Oberhofstrasse 2 in Emmenbrücke ist wieder normal erreichbar; die Baustellen sind abgeräumt. Hier die ordentlichen Abholtage- und Zeiten:

- immer am Dienstag von 08.00-12.00 Uhr und am Donnerstag von 13.30-17.00 Uhr

Zusätzlich ist das Lager einmal im Monat an einem Samstagmorgen von 10.00-12.00 Uhr geöffnet; die Daten werden vorgängig per Mail den Klubmitgliedern mitgeteilt.

in Sursee:

Bei der Firma Fischer-Weine (beim Bahnhof) können Klubmitglieder zu den normalen Öffnungszeiten den Mattaraña Tinto und den Mattaraña Blanco abholen. Die Weine der Bodega Venta d'Aubert (DIONUS/Ventus/Venta d'Aubert Tinto und Blanco/Monovarietales) können nur bei Fischer-Weine in Sursee bezogen werden; Klubmitglieder erhalten auf den Listenpreisen 15% Rabatt.

in Basel:

an der Farnsburgerstrasse 3 sind alle Klub-Weine und die Olivenöle erhältlich. Der Abholtermin ist vorgängig mit Michael Kunz oder Sandra Thöni (079 617 38 84 / 061 312 53 30 oder michael.kunz@vollbild.ch) zu vereinbaren.

Klubreisen 2018:

Auch im kommenden Jahr werden die beliebten KULTUR-NATUR- und GENUSSREISEN in die Matarraña durchgeführt, vorab im Frühling und im Herbst. Es werden aber keine fixen Daten mehr vorgegeben; d.h. die Reisen sind das ganze Jahr möglich, sofern sich eine Gruppe von mindestens 8 und maximal 14 Personen zusammenfindet und sich auf ein Datum einigen kann. In der Folge wird dann das Programm auf die Gruppe abgestimmt, sodass auf die jeweiligen Interessen und auch auf «Wiederholungstäter» eingegangen werden kann.

Bitte nehmt doch mit Erwin Kunz 079 435 59 94 Kontakt auf um Details und Termine zu klären.

Wine&Dine 2018:

Die Wine&Dine-Anlässe im nächsten Jahr finden wie folgt statt:

Frühling: Montag/Dienstag 4. und 5. Juni 2018

Herbst: Montag/Dienstag 5. und 6. November 2018

Die Einladungen mit den Angaben zum Programm und den Anmeldemodalitäten werden jeweils ca. einen Monat im Voraus per Mail versandt.

Leserbriefe / Rückmeldungen

Im letzten Weinbrief bat ich um Rückmeldungen. Es ist doch schön, wenn wir aus Eurem Kreis Eindrücke, Kritik, Vorschläge oder sogar einen Beitrag zu einem Thema erhalten. Und siehe da, Benno Gut hat sich meiner erbarmt und seine Eindrücke zum Umgang mit dem «Spezial-Paket**» zu Papier gebracht:

Wein und Glück

Was Glück ist? Für mich zum Beispiel der Moment mit einem guten Glas Wein und lieben Menschen um mich herum. Und damit dies immer mal wieder zu Stande kommt, lade ich jeweils zu einer Geburtstags-Weindegustation ein. Gesetzt ist ein Weingebiet und die geladenen Gäste nehmen einen guten Tropfen aus dieser Region mit. So einfach ist das! Und dann wird blind degustiert und über die Geschmacksnoten von Nase und Gaumen philosophiert. Neben einem Hauch von gedörrten Pflaumen, frischen Himbeeren oder grünem Apfel fallen immer mal wieder auch ausgefallene Duftnoten wie feuchter Beton, Bitumen, Käseschimmel oder Pferdeschweiss. Und der Abgang erst! Für einige ist er flach und fad, für andere lang und atemberaubend. So fallen dann halt auch die Noten von 1-10 ganz unterschiedlich aus. Im Extremfall hatten wir schon Werte von "fast perfekt" (9) bis zu "sowas von langweilig" (2.5). Man sieht, die Geschmäcker sind verschieden!

Gespannt lud ich heuer zu einer speziellen Weindegustation ein. Dieses Mal hatte ich selber für die Tropfen gesorgt. Zu Gast waren die Mattaraña-Weine, welche im Spezialpaket angeboten werden. Eine tolle Gelegenheit, meinen Weinfreunden unseren delizösen Klubwein vorzustellen! So degustierten wir nebst der Original-Abfüllung des Klubweins (54% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon und 8% Cabernet Franc) auch die reinsortigen Weine mit 100% Cabernet Sauvignon, 100% Merlot oder 100% Cabernet Franc. Ausserdem betätigte ich mich voller Freude als Winemaker und stellte zwei neue Cuvées zusammen: Zum einen die Cuvée 1 (mit 30% M, 60% CS, 10% CF), zum anderen die Cuvée 2 (mit 30% M, 10% CS, 60% CF). Und als Abschluss gab es noch den Quervergleich mit dem Siegerwein des Vorjahres, einer umbrischen Cuvée aus 40% Merlot, 40% Sangiovese und 20% Montepulciano.

Wie üblich gab jede der anwesenden Personen pro Wein eine Benotung zwischen 1-10 ab. Und wie immer waren die Unterschiede eklatant! Vielleicht, weil jeweils auch Frauen in der Runde sind und sich die Weinvorlieben von Frauen und Männern irgendwie halt doch unterscheiden? So wurde der reinsortige Cabernet Franc zwischen 3.5 und 8 bewertet oder die Cuvée 2 zwischen 3 und 8 Punkten. Für jeden Wein konnte ich einige Informationen zu den Traubensorten liefern, welche ich den letzten Weinbriefen entnahm. Besten Dank für die tollen Infos! Und welcher Wein hat die Degustation gewonnen? Stefan Dorst wird es freuen: Es war seine Cuvée, unser Klubwein also! Im Durchschnitt erhielt er 8.2 Punkte, was im Vergleich zu den Siegerweinen der vergangenen Jahre einem Spitzenwert gleichkommt! Am schlechtesten schnitten der reinsortige Cabernet Franc (5.21) und die Cuvée 2 (5.79) ab.

Es war ein beglückender Abend im Kreise lieber Menschen! Und ich freue mich auf den nächsten Glücksmoment, wenn ich eine Flasche unseres Klubweins entkorke und auf das Leben anstosse! Wie immer denke ich dabei gerne an die Weinreise in die Mattaraña zurück! Wer noch nie dort war, hat noch etwas nachzuholen! Viva la vida!

Benno Gut, Sempach

Vielen Dank lieber Benno, für deinen Beitrag, der vielleicht auch andere Klubmitglieder zu einem Tasting mit diesem Spezial-Carton verführt – oder, der weitere Leserbriefe auslöst!?

Und zum Schluss: Wichtiges und weniger Wichtiges aus der Weinwelt (Quelle: Encuestaviñedo 2015)

Mit 941'155 Hektaren Rebfläche ist **Spanien** weltweit die **Nummer 1** unter den Weinländern.
484'396 Hektaren (51,5%) davon sind rote Rebsorten, 440'153 Hektaren (46,8%) weisse, der Rest von 16'606 ha ist unbestimmt.

Die wichtigsten **einheimischen roten Rebsorten** sind:

Tempranillo	201'051 ha	Mencia	8'331 ha
Bobal	61'524 ha	Cariñena	5'644 ha
Garnacha	57'907 ha	Prieto Picudo	4'300 ha
Monastrell	43'049 ha	Listán Negro	2'849 ha
Garn. Tinorera	22'572 ha		

Zum Vergleich, die Rebfläche der Schweiz beläuft sich total auf total 14'780 ha!

Der Herbst – die Erntezeit, eine faszinierende Jahreszeit für alle mit der Natur verbundenen Menschen, egal, ob sie im 1. Sektor arbeiten und damit ihr Leben verdienen oder ob sie mit offenen Sinnen durch die Landschaft gehen und geniessen können!

Ich wünsche Euch weiterhin eine schöne Herbstzeit und freue mich, wenn ich viele Freunde der Venta d'Aubert am kommenden Wine&Dine im November oder an einem Samstag-Termin im Weinlager willkommen heissen darf.

Herzliche Grüsse

«Freunde der Venta d'Aubert»

im Namen des Weinklub-Teams:

Hans T. Frei, Erwin Kunz, Urs Rudolf

Erwin Kunz

Nochmals zurück in die Matarraña:

Auf unserer Oktober-Reise haben wir das **Despoblado Ibérico de San Antonio** in Calaceite besucht. Es sind die Überreste/Ausgrabungen eines Ur-Einwohner-Dorfes, erbaut in der Zeit vom 3. – 5. Jh. vor Christus zu sehen. Die Aussicht von diesem Hügel in die Matarraña ist sehr schön!



Emmenbrücke, 27. Oktober 2017/ek