



Weinbrief Nr. 22

Nachfolge-Regelung / Die Ernte 2018 und weitere önologische Informationen / Unsere Rebsorten / Wine&Dine der Freunde Venta d'Aubert im Restaurant Kreuz in Emmen / CasaRural Mas del Rei / Reisen in die Matarraña / Aktuelles Angebot / Interne Informationen / Wichtiges und weniger Wichtiges aus der Weinwelt

Sehr geschätzte Freundinnen und Freunde der Venta d'Aubert,

lange mussten Sie auf Informationen von der Venta d'Aubert, aus der Matarraña und von unserem Wein-Klub warten – seit dem letzten Weinbrief sind bereits wieder 7 Monate vergangen. Vieles hat sich in dieser Zeit ergeben; legen wir also los!

Nachfolge-Regelung

Dass die Eigentümerschaft der Venta d'Aubert S.L. nach einem Käufer sucht, ist allseits bekannt. Die Eigentümer sind «ins Alter» gekommen und die junge Generation kann und will die Nachfolge nicht antreten. Deshalb werden zurzeit mit Interessenten Verhandlungen geführt wobei wir einen wirklich passenden Nachfolger finden wollen, der die Bodega Venta d'Aubert in der bisherigen Philosophie, zusammen mit den Menschen vor Ort und dem langjährigen Önologen in eine gute Zukunft führt. Natürlich liegt uns dabei auch der Fortbestand des Weinklubs am Herzen; den grössten Kunden der Venta d'Aubert weiter zu pflegen, dürfte auch für einen neuen Eigentümer von Bedeutung sein! Sobald die Gespräche abgeschlossen und Verträge unterzeichnet sind, werden wir informieren.

Die Ernte 2018 und weitere önologische Informationen

«Europa steht auf dem Kopf» - das wäre die passendste Bezeichnung für den Weinjahrgang 2018.

Mitteleuropa erlebte einen Jahrhundertsommer, nahezu kaum Regen, fast nur Sonnentage mit Temperaturen oft über 30°, und das bis in den Oktober!

In Südeuropa und Spanien erlebten wir genau das Gegenteil; im April brauchte man noch den Wintermantel, Mai und Juni waren meist bewölkt mit wenigen Tagen über 25°. Erst ab Mitte Juli wurde es Sommer mit einer Hitzewelle bis zu 40°. Die Hauptlese in Spanien verspätete sich um 3-4 Wochen; die Lese in Mitteleuropa war «umgekehrt» 3-4 Wochen früher als in Normaljahren. Das führte dazu, dass die Traubenlese in der Schweiz früher beendet war wie die in Spanien!

Eine lange Vegetationszeit wünscht man sich als Önologe. Es resultieren physiologisch voll ausgereifte Trauben mit gutem Säurespiegel, sehr guter Aromaausbildung, guter Balance und einem moderaten Alkoholgehalt. In sehr heissen Jahren steigt oft der Zuckergehalt zu hoch, sodass die Gefahr von unharmonischen, klobigen und alkoholreichen Weinen gegeben ist. Die diesjährigen Witterungsverhältnisse haben es uns ermöglicht, sehr feingliedrige, elegante Weine auszubauen. Bei den Weissweinen bewegen wir uns bei 12,5-13% vol. und bei den Rotweinen bei 13-13,5% vol. Alkoholgehalt. Werte, die ich mir immer wünsche und anstrebe, die aber in wärmeren Jahren halt gerne um 1% vol. höher liegen.

Mit der Erntemenge von 45'000 ltr. - dies entspricht 2900 ltr. /ha. - dürfen wir sehr zufrieden sein. Alles in allem ein wunderbarer Jahrgang, der uns die Mühen und Enttäuschungen über die Ernte 2017 vergessen lässt!

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

...und dann noch dies:

Im Frühjahr 2016 haben wir ein Feld Garnacha Blanca-Reben gepflanzt; dieses Jahr durften wir bereits eine schöne Menge von ausgezeichneter Qualität ernten. Nachdem die «spanischen Kapriolen» um die Berechtigung der Rebsorte Viognier abgeschlossen sind, haben wir im Frühjahr 2018 die Neuanlage eines Viognier-Rebberges an schöner, exponierter Lage in Richtung Cretas realisiert.

Die Bodega und die Rebberge der Venta d'Aubert sind ab dem Jahrgang 2013 BIO-Zertifiziert. Nachdem aktuell der Mattaraña Tinto 2013 im Verkauf ist, darf das nochmals erwähnt werden!

Es gibt noch 3 Kufereien in der Schweiz – eine davon befindet sich in Küsnacht a/R. Wir kamen im Frühling in Kontakt mit Küfermeister Roland Suppiger und haben ihn in seiner Werkstatt besucht. In 4. Generation beherrscht er das alte Handwerk des Küfers und überzeugte uns sofort von der Qualität seiner Arbeit. Dass mit Marco auch bereits die 5. Generation mitarbeitet ist erfreulich und stellt die Zukunft sicher. Zum Schluss unseres Besuches haben wir 6 Barriques bestellt – die Fässer, aus Schweizer Eiche (Neuenburg/Waadtl) sind in der Zwischenzeit auf der Venta eingetroffen und werden dort für den Ausbau der Mattaraña-Rotweine 2018 eingesetzt; Schweizer Fässer also für den Wein, der für unseren Weinklub vinifiziert wird!



Foto: Erwin Kunz

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 7: **Monastrell** (Auszug aus: Das Oxford Weinlexikon/Jancis Robinson)

Monastrell: Der in Spanien gebräuchlichste Name für die in Frankreich **Mourvèdre** genannte Rotweinsorte, auch als Mataro bekannt. (mehr gibt das Lexikon zu Monastrell nicht her!)

Mourvèdre: Die in Spanien nach der Garnacha und der Tempranillo drittmeist angebaute Rotweinträubensorte, die dort auch Monastrell genannt wird, war einst auch die wichtigste Traube in der Provence. (Da besteht vielleicht ein Zusammenhang mit der Beherrschung der Provence durch die Katalanen im 11. JH.) Ursprünglich kommt die Rebsorte mit ziemlich grosser Gewissheit aus Spanien. Murviedro ist ein Ort bei Valencia und Mataro einer bei Barcelona. Sicherlich lässt sie sich in Spanien auch einfacher kultivieren als in den südlichen Weinbaugebieten Frankreichs, denn sie ist ausgesprochen spät in Austrieb und Reife. In einem warmen Klima passt sich die aufrecht und kräftig wachsende Monastrell-Rebe an alle möglichen Bodenarten an und erholt sich nach Spätfrösten gut – allerdings ist sie empfindlich für Winterkälte. Für echten und falschen Mehltau ist die Sorte anfällig, was im heissen, trockenen Spanien freilich weniger Probleme macht als in weiten Teilen Frankreichs. Der von den kleinen, süssen, dickschaligen Beeren gewonnene Wein ist oft schwer und alkoholstark mit hohem Tanningehalt und einem ziemlich urwüchsigen Geschmack, dabei aber durchaus haltbar, wenn bei der Verarbeitung Oxidation sorgfältig vermieden wird. Die Anbaufläche beläuft sich in Spanien auf über 65'000 ha. Neben Frankreich und Spanien wird der Monastrell auch in Australien und Kalifornien angebaut – in Übersee sind aber seine Anbauflächen gering



Mourvèdre-Traube
Wikipedia

Monastrell auf der Venta d'Aubert

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

Vielleicht war es damals im Jahre 2000 eine verrückte Idee, die Rebsorte Monastrell auf der Venta d'Aubert zu pflanzen, - vielleicht aber auch nicht. Seit meinem Aufenthalt in Australien im Jahre 1995 ist mir ein legendärer Wein in Erinnerung geblieben. Er hat sich in meine Geschmacksnerven eingebrannt und bleibt mir unvergesslich: eine Cuvée aus Monastrell, Cabernet Sauvignon und Syrah. Als wir dann im Jahre 2000 die bisherige Zusammensetzung der Rotweinsorten auf der Venta d'Aubert komplettieren wollten, entschieden wir uns, ein kleines Feld mit der Rebsorte Monastrell zu bepflanzen um unsere Rotweincuvéés um eine dezente, aber spannende Ingredienz zu verfeinern.

Nach mehrjähriger Erfahrung merkten wir, dass die Monastrell Traube sehr wärmeliebend ist. Deshalb findet sich ihre Hauptverbreitung in Spanien im Um- und Hinterland von Valencia, wo es noch deutlich heisser ist wie bei uns in der Matarraña auf über 500 MüM. In Spanien ist eine erstaunlich hohe Menge dieser Rebsorte, d.h., über 60'000 ha gepflanzt. Die Monastrell-Rebe, so ihre Bezeichnung in Spanien, hat etliche Synonyme: in Südfrankreich (Bandol) heisst sie Mourvèdre, in Australien und Kalifornien bezeichnet man sie als Mataro. Weil die Monastrell-Rebe sehr wenig Blattfläche hat, liebt sie heisse, energiereiche Regionen. Man muss sich eine Rebe wie ein Solar-Kraftwerk vorstellen. Die Blätter bauen durch Photosynthese die Sonnenergie in Wachstum und Zucker um. Durch die im Vergleich zu anderen Rebsorten sehr geringe Blattfläche reift sie sehr langsam und es dauert bei uns auf der Venta d'Aubert lange bis ein Zuckergehalt von potentiellen 13% vol. Alkohol aufgebaut ist. In den heissen Regionen von Valencia geht das viel zügiger. Andere Rebsorten würden in dieser Hitze zu schnell einen zu hohen Zuckergehalt bilden. Der Monastrell wird bei uns meist sogar nach der spätreifen Cabernet Sauvignon Traube geerntet.

Die Beerenhaut ist sehr dick und sehr farbintensiv. In normalen Jahren ist auch noch eine griffige Säure und ein strammes Tanningerüst präsent. Damit ist sie in kleinen Anteilen von 2-5% in unseren Rotweincuvées ein erfrischendes, belebendes Element. Im extrem sonnenreichen Ausnahmejahr 2012 konnten wir einen Monovarietal Monastrell ausbauen. Viele Klubmitglieder werden den *DISFRUTE – DIA Y NOCHE 2012* noch in bester Erinnerung haben – vielleicht oder hoffentlich gibt es davon noch einen Vorrat im privaten Weinkeller!

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

Die diesjährigen Wine&Dine-Anlässe waren durchwegs sehr gut besucht. Im Frühling erfreuten wir uns an einer «Fiesta española» bei Vino, frisch geschnittenem Schinken, Tapas und Gitarren-Musik.

Im November führte uns Johannes Kurth in die Geheimnisse der Mykologie, «die Wissenschaft von den Pilzen», ein. Der von Hans-Peter Suter im Kreuz komponierte «Pilz-Dreigänger» dürfte allen Teilnehmern in bester Erinnerung bleiben.

An den Wine&Dine-Anlässen wurde jeweils auch über Aktuelles informiert; die wichtigste und erfreulichste Neuigkeit war wohl die Botschaft, dass die zukünftigen Wine&Dine-Abende weiterhin im Restaurant Kreuz in Emmen stattfinden werden! Hans-Peter Suter hat sich fürs Weitermachen im Kreuz entschieden. Die Liegenschaft hat einen neuen Eigentümer gefunden, der der schönen Gastronomie nahesteht und der Emmen und der Region das Kreuz erhalten will. Wichtiger noch dürfte sich für den Entscheid von Hans-Peter Suter die neue Begleitung durch Petra Krakolinig ausgewirkt haben. Wir freuen uns sehr auf eine gute Zukunft im Kreuz mit vielen, schönen Wine&Dine-Anlässen!



Foto: Anita Suter

Die Daten der Wine&Dine-Abende im 2019:

- 13. und 14. Mai 2019
- 11. und 12. November 2019

Die Einladungen werden 1 Monat vorher per E-Mail zugestellt; ab dann ist die Anmeldung eröffnet.

CasaRural Mas del Rei

Das Mas del Rei ist und bleibt geschlossen; Verkaufsverhandlungen sind im Gang. Unsere Partner Helena und Jordi haben gesundheitlich und unternehmerisch schwierige Zeiten hinter sich; Sie möchten damit abschliessen und einen neuen Lebensabschnitt beginnen. Vielen Dank an Beide für die schönen Stunden im Mas, die viele unserer Klubmitglieder dort erleben durften.

Reisen in die Matarraña

Die Reisen im Juli 2018 und September 2018 haben den Teilnehmern sehr gut gefallen. Diese wunderschöne Gegend hat 28 weitere Freunde und Freundinnen gefunden! Unser neues Domizil: das Hotel El Convent, liegt in einem der schönsten Dörfer der Matarraña, in La Fresneda; es hat einen «klerikalen Charme», schöne Zimmer, ein Schwimmbad sowie eine gute Küche!

Für das Jahr 2019 sind bereits 3 Reisegruppen definitiv angemeldet.

Im Juni 2019 könnte noch eine weitere Reise durchgeführt werden – interessierte Personen/Gruppen melden sich für die Absprache über Termin und Programm direkt bei Erwin Kunz (079 435 59 94)

Aktuelles Angebot

Unsere Weine, insbesondere die Magnums eignen sich sehr gut für Weihnachtsgeschenke!

Mattaraña Blanco 2016 0,75	CHF	14.00	(Bestand dürfte bis Ende Jahr reichen)
Mattaraña Blanco 2017 0,75	CHF	14.50	
Mattaraña Tinto 2013 0,75	CHF	14.00	
Mattaraña Tinto 2013 1,50 M	CHF	30.00	
Mattaraña Tinto 2012 "S" 0,75	CHF	15.00	(nur noch wenige Kartons am Lager) (Der Karton für die Weinfreaks!)
VdA Syrah 2006 0,75	CHF	20.00	(nur noch wenige Kartons am Lager)
VdA Tinto 2009 0,75	CHF	15.00	
VdA Tinto 2009 1,50 M	CHF	30.00	
Olivenöl Mas de Flandi 0,50	CHF	16.00	(ab 3 Flaschen CHF 15.00 pro Flasche)
Olivenöl Cooperativa 0,50	CHF	12.00	(ab 3 Flaschen CHF 11.00 pro Flasche)

Für beide Olivenölsorten gilt im Dezember 2018 ein Sonder-Angebot – siehe Flyer für die Dezember-Abholdaten!

Zu den auf den Olivenölfラスchen aufgedruckten Ablaufdaten noch ein Hinweis: Gespräche mit den Produzenten vor Ort sowie eigene Versuche haben zur Einsicht geführt, dass eine ungeöffnete Flasche Olivenöl ruhig 1 – 2 Jahre über das Ablaufdatum hinaus haltbar ist. Wichtig ist dabei, dass die Flasche «Keller-kühl» und dunkel gelagert – und dann einmal geöffnet, innerhalb von 2 – 3 Monaten aufgebraucht wird. Fazit: Für den Eigenverbrauch spielt das Datum vom November 2018 keine Rolle – für Geschenke allerdings sieht das anders aus, dazu eignen sich Flaschen mit abgelaufenem Datum eher nicht!

Interne Informationen

Der Klub zählt zurzeit 468 Mitglieder. Neumitglieder sind immer willkommen – auf der Homepage können Sie den Anmelde-Flyer herunterladen. Ihre Werbeaktivitäten belohnen wir ab der dritten Mitgliederadresse mit einer Magnum Mattaraña Tinto!

Unsere Homepage ist (endlich) wieder aktualisiert; alle Informationen zu den Weinen, Weinbriefen, Reisen etc. finden Sie unter www.freundeventadaubert.ch

Ab Januar 2019 wechseln wir auf ein neues, integriertes Lager- und Buchhaltungsprogramm. Über die Änderungen und die Möglichkeit, sich die Rechnungen elektronisch zustellen zu lassen, informieren wir Sie in einem separaten Schreiben zum Jahresende.

Im November 2018 haben wir dem Alpenclub Gerliswil in Emmbrücke, anlässlich der bevorstehenden 100-Jahr-Feier, eine grössere Menge unseres Mattaraña Tinto 2014 verkauft. Dieser Wein wird mit einer eigenen Etikette versehen und an die ACG-Mitglieder direkt verkauft. Vielleicht haben Sie auch einmal an einer ähnlichen Aktion Interesse – dann melden Sie sich bei Erwin Kunz (079 435 59 94).

Und zum Schluss: Wichtiges und weniger Wichtiges aus der Weinwelt

(aus der Schweizerischen Weinzeitung)

Wussten Sie, dass:

- der Weinkonsum pro Kopf in der Schweiz zwischen 1990 und 2017 um 33% abgenommen hat?
- der Weinkonsum total in der Schweiz zwischen 1990 und 2017 um 15% abgenommen hat?
- die Schweiz bezüglich Weinkonsum pro Kopf im Schnitt der Jahre 1990 bis 2014 weltweit an 5. Stelle liegt?
- die Schweiz bezüglich Alkoholkonsum im europäischen Vergleich für das Jahr 2014 nach den Ländern: Belgien, Bulgarien, Kroatien, Deutschland, Ungarn, Frankreich, Rumänien, Portugal an 9. Stelle liegt – ein Rang vor Spanien!

- die BIO-Rebbaufäche sich innerhalb der letzten 16 Jahre in Europa verfünffacht hat?

- Europe gegenüber den anderen Kontinenten in Bezug auf die BIO-Rebbaufäche an den Hektaren gemessen einen riesigen Vorsprung aufweist? (Europa mit 328'000 ha. vor Asien mit 23'000 ha.; die anderen Kontinente liegen noch markant tiefer!)

- Spanien über die grösste BIO-Rebbaufäche total weltweit verfügt (Stand: 2016). Die Schweiz figuriert in dieser Statistik erst an 11. Stelle.
- beim prozentualen Anteil der BIO-Rebbaufäche an der gesamten Rebfläche Bulgarien die Statistik vor Italien und Spanien anführt.

* * * * *

Ich wünsche Euch beschauliche Advents- und Vorweihnachtstage; geniesst den Wechsel der Jahreszeit, folgt der Natur und schaltet die Hektik und den Terminstau einen Gang zurück – dazu eignet sich ein Glas Mattaraña Tinto oder Blanco sehr gut – Salud!

Herzliche Grüsse

**«Freunde der Venta d'Aubert»
im Namen des Weinklub-Teams:**
Hans T. Frei, Erwin Kunz, Urs Rudolf

Erwin Kunz

Emmenbrücke, 26. November 2018/ek



Sonnenaufgang, 6. Juli 2018 in La Fresneda
(Foto Michael Kunz)