



Weinbrief Nr. 17

Sehr geschätzte Freundinnen und Freunde der Venta d'Aubert,

der Sommer, eine schöne und wichtige Jahreszeit für Mensch und Natur; Ferien, Bewegung, draussen sein und Sonne tanken für die Menschen und Entwicklungs- und Reifezeit für die Kulturen/Reben. Der Aphorismus von Mark Twain: „Der Sommer ist zu heiss, um die Dinge zu erledigen, für die es im Winter zu kalt war“ trifft heute die Situation wohl nicht mehr ganz. Das ist auch gut so, sonst müssten wir ja alles im Frühling und im Herbst erledigen!

Wo Sie im Moment auch immer sein mögen,.... die bezaubernde Landschaft, wuchtige Berge, einen spiegelnden See oder gar die Weiten des Meeres betrachtend und Augen, Nase, Gaumen mit einem schönen Wein verwöhnend – viel Vergnügen und gute Erholung, vielleicht haben Sie Zeit und Musse für diesen Weinbrief.

Die aktuelle Situation in den Weinbergen der Venta d'Aubert

Das soeben mit Stefan Dorst geführte Gespräch kann ich wie folgt zusammenfassen:

„Im Winter hatten wir ausreichend Regen, sodass die Reben für den Start ins neue „Weinjahr“ perfekte Bedingungen hatten. Zudem zeigen unsere Kompostgaben der letzten Jahre langsam Wirkung, was sicher auch ein Grund für die gute Entwicklung ist. Die Blüte der meisten Sorten war Mitte Juni, vielleicht ein paar Tage später als in den früheren Jahren, aber auch das ist eher qualitätsfördernd. Vom Frühjahr bis Frühsommer stehen unsere Rebstöcke dieses Jahr prächtig da, wir konstatieren einen schönen Traubenansatz!

Inzwischen haben sich sechs trockene Wochen angeschlossen, kaum Regen und zum Teil sehr heissen Temperaturen; dies hat die Entwicklung der Reben sicherlich erschwert. Wir hoffen jeden Tag auf Niederschläge damit die Pflanzen wieder mal durchatmen können. Es bleibt abzuwarten, wie gut unsere Reben in dieser Trockenheit durchhalten – bis jetzt noch sehr gut, aber die Qualität würde gewinnen, wenn es mal wieder regnen würde. *Vielleicht können die Schweizer ja etwas Regen schicken oder wenigsten dafür beten?!“*

Unsere Rebsorten

Die Informationsserie über unsere Reben mit Hinweisen aus der klassischen Weinliteratur und einem Bericht unseres Önologen Stefan Dorst – so nach dem Motto: „wie erlebe ich diese Rebsorte in den Rebbergen der Venta d'Aubert“:

Folge 2: **Der Merlot**

(Auszug aus: Das Oxford Weinlexikon/Jancis Robinson)

Die eng mit den grossen Weinen von St-Émilion und Pomerol verknüpfte Traube stellt die meistangebaute Rotweinrebsorte von Bordeaux dar und geniesst auch andernorts ausserordentliche Popularität. Sie ist nicht direkt mit dem weissen Merlot Blanc verwandt, der ebenfalls im Bordeaux, allerdings in weit geringerem Mass kultiviert wird. In Südwestfrankreich und zunehmend in der ganzen Weinwelt spielt Merlot die Rolle des Juniorpartners in Verschnitten mit dem kargerem, aristokratischeren, langlebigen Cabernet Sauvignon, zu dessen Attributen er mit seiner früh reifenden, fülligen, üppigen Fruchtigkeit eine weit wirkungsvollere Ergänzung bildet als der Cabernet

Franc, der oft im Bordeaux-Verschnitt den Dritten im Bunde darstellt. Ausserdem bietet der Merlot in klimatischen Randbereichen eine Art Versicherung, da er mindestens eine Woche vor Cabernet Sauvignon austreibt, blüht und reift. Er ist dadurch stärker frostgefährdet und durch seine frühe Blüte ist er anfällig auf Verrieseln. Der Merlot ist nicht ganz so starkwüchsig wie Cabernet Sauvignon; seine lockerer aufgebauten, mit grösseren und deutlich dünnschaligeren Beeren versehenen Trauben sind anfälliger für Fäule und die Rebe ist empfindlich für falschen Mehltau. Für den Weinbau im Tessin ist Merlot lebenswichtig. Hier wird die Traube meistens reinsortig zu Weinen mehrerer Qualitätsstufen verarbeitet.

Da die Weinfreunde in aller Welt vermehrt nach feinen Rotweinen suchen, die eine Alternative zu dem allmählich aus der Mode kommenden strengen Charme des Cabernet Sauvignon bieten, ist es nicht überraschend, dass der Merlot auch ausserhalb Frankreichs immer mehr Bedeutung gewinnt.



Der Merlot auf der Venta d´Aubert

(Fotos von Stefan Dorst; Merlot zerrieselt / Merlot)

Merlot, eine Rebsorte, der vom gestandenen Weintrinker an Weinverkostungen zunächst nur eine höfliche Beachtungsgeste geschenkt wird. „Na ja, probieren wir halt mal, ein Merlot wird eh so was weichgespültes, fruchtiges sein, eigentlich interessiert uns mehr der Cabernet.....“ So, oder so ähnlich sind meine Erfahrungen bei etlichen meiner Weinpräsentationen. Nachdem sie jedoch den Merlot Monovarietal von der Venta d´Aubert auf der Zunge haben, scheint ihre bisherige Weltanschauung abrupt über den Haufen geworfen zu sein, um neu geordnet werden zu müssen. Dieser Venta d´Aubert Merlot ist einer der raren, reinsortigen Merlot-Weine, bei dem die fruchtige Opulenz von einem Gerüst würziger Tanninstruktur und einem straffen Gerbstoffgerüst getragen werden.

Ich will dieses Geschmacksrätsel gerne auflösen:

Merlot wird weltweit angebaut und ist neben dem Cabernet Sauvignon eine der meist verbreiteten Qualitäts-Rotweinrebsorten. Aufgrund seiner Beerengröße, die doppelt so groß wie eine Cabernet Sauvignon Traubenbeere sein kann, hat die Beere einen höheren Flüssigkeitsgehalt und ein Verhältnis von Beerenhaut zu Fruchtfleisch, beidem das Fruchtfleisch den grösseren Anteil einnimmt, als bei kleinbeerigen Trauben, bei denen der Hautanteil mehr gewichtet ist. Das fällt insbesondere bei Rotweinen mit klassischer Maischegärung ins Gewicht, weil sich in der Beerenhaut die Tannine, die Gerbstoffe und viele Aromen befinden und extrahiert werden. Daraus resultiert normalerweise der elegante Charme eines Merlot Weines, weil weniger Gerbstoffeinfluss schmeckbar ist und eher fruchtige Komponenten den Merlot Wein prägen.

Aber wir befinden uns auf Venta d´Aubert, wo so oft klassische, eingefahrene Denkweisen auf den Kopf gestellt werden.

Der 1986 gepflanzte Merlot Weinberg ist inzwischen 30 Jahre alt und tief verwurzelt, so dass er problemlos Trockenphasen ohne Regen überstehen kann. Er wächst auf einem steinhaltigen Kalkboden und erbringt Jahr für Jahr natürlicherweise geringe Hektarerträge mit vielen kleinbeerigen Trauben. Diese Beeren haben nicht die übliche Größe einer Sauerkirsche, sondern eher die Größe einer Heidelbeere, woraus die oben beschriebene Struktur des Weines begründet ist.

In Spanien wird Merlot eher selten angebaut, dann meist auf wenigen Hektaren in Navarra und Somontano, dem Nordosten Spaniens, unmittelbar in Frankreichs Nähe, wo er eine wichtige Rolle spielt. Geschmacklich prägen einen anspruchsvollen Merlot Aromen von Blaubeeren, Waldbeeren meist in Verbindung mit würzigen Anklängen an Waldboden, Zedernholz, Pflaumen und Pfeffer.

Bei vielen Weinen wird Merlot als „Harmoniepartner“ in Cuvées eingesetzt.

Ich empfinde es immer als echte Herausforderung, aus Merlot einen großen, reinsortigen Wein zu vinifizieren, der in der Jugend schon gut schmeckt, aber auch 15 Jahre Reifepotential hat. Das ist uns erfreulicherweise auf Venta d´Aubert in 2002, 2005, 2007, 2009, 2010 bislang gelungen.

(Stefan Dorst, 14.07.2016)

Die Folge 3 der Informationsserie im Weinbrief Nr. 18 vom November 2016 wird sich dem Cabernet Franc widmen. Mit den Informationen aus den ersten 3 Folgen sind Sie dann für die „Aktion für neugierige und fortgeschrittene Weinfreaks“, die wir mit dem neuen Mattaraña Tinto 2012 starten, gut vorbereitet.

Ende Mai 2016 neu eingetroffen

Der Mattaraña blanco 2015; seine Cuvée setzt sich aus 56% Viognier, 35% Garnacha blanca und 9% Chardonnay (kurz im neuen Barrique) zusammen. Abgefüllt wurde der Wein am 5. April 2016. Ein sehr mundfüllender Wein, der mit Luftkontakt immer wieder neue Aromen entwickelt und sehr lange und nachhaltig im Abgang bleibt. Ein Dekantieren kann durchaus Sinn machen. Er ist ein perfekter Aperitivwein zu Oliven, Schinken, Käse uam; zudem begleitet er Fisch und helles Fleisch gebraten oder gegrillt sehr gut.

Der Jubiläumswein DISFRUTE 2012; seine Cuvée setzt sich aus 82% Monastrell, 9% Syrah und 9% Garnacha tinta zusammen. Abgefüllt wurde der Wein am 26. August 2015.

Die qualitativ grosse Ernte im Jahre 2012 hat uns veranlasst eine spezielle Cuvée zu kreieren, die für diesmal unter dem Lead der Monastrell-Traube (Frankreich: Mouvédre) steht. Mit minimalen Anteilen von Syrah und Garnacha tinta hat Stefan Dorst dem Monastrell ein „Feintuning“ verpasst und für unseren Klub einen wundervollen, kräftigen Rotwein in kompletter Harmonie geschaffen.

Der *DISFRUTE 2012* begleitet am besten kräftige Fleischgerichte oder die klassische Käseplatte. Er ist gut ab sofort zu trinken, hat aber ein Entwicklungspotential von sicher weiteren 10 Jahren.

Der Jubiläumswein ist in dieser Form eine einmalige Ausgabe, der Vorrat ist beschränkt und wir empfehlen Ihnen ein paar Flaschen – eventuell auch Magnums – an Lager zu legen. Sicher wird er auch noch zum 10-jährigen Jubiläum des Weinklubs wunderbar Freude bereiten!

Das Olivenöl EMPELTRE; die beiden EMPELTRE-Olivenöle von der Ölmühle **MAS DE FLANDI** in Calaceite und von der **Cooperativa** in Valderrobres überzeugen in ihrer Erscheinung und vor allem durch ihre Qualität! Die neuen dunklen Halbliterflaschen mit Drehverschluss und integriertem Ausguss sind handlich und schützen das Öl sehr gut. Wir freuen uns, dass wir ab sofort auch die

unterschiedlichen Geschmacksrichtungen „bedienen“ können. Das MAS DE FLANDI-ÖL hinterlässt einen Eindruck von grünem Gras, von Artischocken vermengt mit gut ausgewogener Schärfe, gefolgt von Nuancen, die an Tomaten, Zitrone, Fenchel und grüne Walnüsse erinnern. Ein Öl fürs Abschmecken von gebratenem Fleisch und Fisch, aber auch jede Gemüsekombination wird mit diesem Öl zu was ganz Besonderem! Das Öl der Cooperativa ist sehr lieblich, wenig olivig und es eignet sich überall dort, wo der Benutzer gerne Olivenöl einsetzt und Wert darauf legt, dass der Olivengeschmack im Hintergrund bleibt.

Beide Olivenöle wurden rein aus Empeltre-Oliven aus der Matarraña kaltgepresst und tragen aufgrund der hervorragenden Analysezertifikate zu Recht die Auszeichnung „virgen extra“.

Wine&Dine

Die Wine&Dine vom 6. und 7. Juni 2016; an beiden Abenden durften wir eine grosse Schar von Klubmitgliedern begrüssen; bei ausgezeichneter Stimmung präsentierten wir den Matarraña blanco 2015 und den Jubiläumswein *DISFRUTE 2012* sowie die beiden neuen Olivenöle. Zusammen mit den Köstlichkeiten aus der Kreuz-Küche wurden die Klubmitglieder so richtig in die „Genuss-Welt“ entführt. Zum Anlass des 5-jährigen Jubiläums des Weinklubs haben wir ein Quiz mit unterschiedlichen Fragen an den beiden Abenden durchgeführt. Drei von den jeweils vier Fragen wurden allseits mit Bravour beantwortet – doch, die vierte Frage war jeweils der Stolperstein. *„Die spanische Provinz, in der die Venta d’Aubert gelegen ist heisst **TERUEL** und die Antwort auf die Frage nach der Denominacion origen (DO), der die Venta angehört, lautet ganz einfach: **KEINER!**“*

Nun, alle Fragen richtig beantwortet und der Schätzfrage (68'135 Fl.) am nächsten kamen:

am Montag, 6.6.2016 **Regula Liemdb, Kriens**

am Dienstag, 7.6.2016 **Karl Bühlmann, Luzern**

Herzliche Gratulation den beiden „Spanien- und Matarraña-Spezialisten“; der Super-Karton Wein, gefüllt mit nicht mehr käuflichen Raritäten von der Venta d’Aubert habt Ihr redlich verdient!

Die nächsten Wine&Dine vom 7. und 8. November 2017; an diesen Daten finden die nächsten Wine&Dine-Anlässe für unsere Klubmitglieder statt. Soviel sei vorweg schon mal verraten: Wir degustieren den neuen Matarraña Tinto 2012 und vergleichen ihn mit dem Vorgänger 2011 und mit dem ersten Wein im Startjahr 2011 unseres Klubs, dem Matarraña 2006!

Der Abend steht unter dem Motto: **„die Jagd“**; ein passionierter Jäger, der ganz in der Nähe des Restaurant Kreuz zur Jagd geht, wird uns das Waidwerk näher bringen. Die Kreuzküche tischt natürlich Herbstliches auf – Ihr werdet sehen, man kann Wild auch etwas anders zubereiten und präsentieren! Der Matarraña blanco 2015 und der Matarraña Tinto 2011 werden die Speisen begleiten.

Die detaillierte Einladung folgt im Oktober 2016.

Reisen in die Matarraña

Die Daten für die Reisen 2016:

Samstag, 01.10. bis Freitag 07.10.2016 (Ausverkauft!)

Samstag, 08.10. bis Freitag 14.10.2016 (9 Personen definitiv angemeldet; **es hat noch 1 DZ frei**)

Die Reise vom 09.06. bis 15.06.2016 ist wiederum sehr gelungenen; wir haben neue Matarraña-Fans! ...und dies schrieb letztthin ein Reiseteilnehmer: „In der Matarraña entdecken wahre Reisende

die Lebenskunst Europas. Boulevard-Touristen und andere Konsumidioten sollten dieses Land unbedingt meiden!“

Für Anmeldungen verlangen Sie bei Erwin Kunz (079 435 59 94) das Anmeldeformular; er beantwortet auch gerne ihre Fragen.

Wenn Sie eine Reisegruppe (8 – 14 Personen) selber zusammenstellen wollen, so kann ein individuelles Programm auf diese Gruppe abgestimmt und der Reiseternin separat festgelegt werden. Dies gilt bereits für das kommende Jahr 2017, nehmen Sie frühzeitig mit Erwin Kunz Kontakt auf.

Lager-Bestände

Eine gute Nachricht – zurzeit sind alle unsere Weine und Olivenöle lieferbar! Hier die Details der verschiedenen Produkte und ihre Abholpreise:

Mattaraña-Weine:

Mattaraña Tinto 2011	0,75	CHF	13.50
Mattaraña Tinto 2011	1,50 M	CHF	28.00
Mattaraña Blanco 2015	0,75	CHF	14.00
<i>DISFRUTE 2012</i>	0,75	CHF	18.50
<i>DISFRUTE 2012</i>	1,50 M	CHF	39.00
<i>DISFRUTE 2012</i>	1,50 M	CHF	42.00 (in der Holzkiste!)



EMPELTRE-Olivenöle:

Mas de Flandi	0,50	CHF	15.00
Mas de Flandi	0,50	CHF	81.00 (6-er Karton)
Cooperativa Valderrobres	0,50	CHF	12.00
Cooperativa Valderrobres	0,50	CHF	66.00 (6-er Tragtasche)



Bei Fischer-Weine in Sursee sind nur die Mattaraña-Weine Tinto und Blanco erhältlich!

Achtung: der Jubiläumswein *DISFRUTE 2012* konnten wir nur in kleinen Mengen beschaffen; er wird im Verlaufe des 4. Quartals 2016 ausverkauft sein! Der nächste Jubiläumswein ist erst für das Jahr 2021 zu unserem 10-jährigen Jubiläum geplant!

Logistik / Homepage / nächste Abholdaten

Die Abholstandorte Emmenbrücke, Sursee, Basel und Zürich sind in Betrieb. Die Abholdaten- und Zeiten für Emmenbrücke werden periodisch per Mail übermittelt; sie können auch auf unserer Homepage www.freundeventadaubert.ch eingesehen werden; die Termine für den September 2016:

Dienstag, 16. August 2016 von 17.00 bis 19.00 Uhr

Samstag, 03. September 2016 von 09.00 bis 12.00 Uhr

Dienstag, 13. September 2016 von 17.00 bis 19.00 Uhr

In Sursee orientieren Sie sich an den Ladenöffnungszeiten von Fischer-Weine. In Basel und Zürich ist eine vorherige telefonische Absprache empfehlenswert. (Basel: 079/6173884
Zürich: 078/7463456)

Klubmitglieder

Kurz vor „Redaktionsschluss“ konnten wir das **400. Mitglied** aufnehmen; wir heissen Ulrike Hennes aus Riehen im Klub herzlich willkommen!

Das moderate Wachstum geht weiter und die Bitte um bezügliche Unterstützung bleibt bestehen! Gerne erinnern wir daran, dass wir unseren „Klub-Botschaftern“ für die Vermittlung von 3 neuen Mitgliedern als Dank und Anerkennung jeweils an den Wine&Dine-Anlässen eine Magnum-Flasche Mattaraña Tinto überreichen!

....und zum Schluss Wichtiges und weniger Wichtiges aus der Weinwelt (Quelle: infovin.org)

- Eine Flasche Richebourg Grand Cru von Henri Jayet kostet im Durchschnitt über alle Jahrgänge **€ 13'676**.
- Die Domaine de la Romanée-Conti erzielte den höchsten Verkaufspreis für eine Flasche eines bestimmten Jahrganges mit **€ 95'092**.
- **620 % Rendite** erzielt eine Flasche Chateau Petrus des Jahrganges 2003..
- **Die Chinesen** (inkl. Hongkong) importieren mengen- und wertmässig am meisten Bordeaux-Weine, nämlich: **448'267 hl / 435 Mio. €**.

Freuen wir uns doch über das gute Preis-Leistungsverhältnis der Mattaraña-Weine!

Weiterhin sonnige und warme Sommertage wünsche ich Euch, sei es in den Ferien oder zu Hause und ich freue mich, wenn möglichst viele Freunde der Venta d'Aubert an den kommenden Wine&Dine-Anlässen im November den Weg ins Restaurant Kreuz finden.

Allseits Salud und herzliche Grüsse!

**„Freunde der Venta d'Aubert“
im Namen des Weinklub-Teams:**

Hans T. Frei, Rahel Littmann-Frei, Erwin Kunz, Urs Rudolf

Erwin Kunz

Emmenbrücke, 12. August 2016