



Weinbrief Nr. 18

Sehr geschätzte Freundinnen und Freunde der Venta d'Aubert,

hoch über den Wolken, auf der Heimreise von der anderen Seite der Erde schreibe ich an diesen Zeilen. Ja, Neuseeland ist eine (lange) Reise wert. Der Pazifik im Osten und die tasmanische See im Westen, eine spezielle Fauna und Flora, die Kultur der Māori, die zum Teil beunruhigenden Vulkane, Erdbeben und Geysire, beeindruckende Berge und Seen – ein bisschen die Schweiz, aber halt doch ganz anders – dann noch die „verkehrten Jahreszeiten“ und zu guter Letzt: wirklich bemerkenswerte Weine!

Jetzt aber zum Jahresend-Weinbrief – der wegen unserer Reise halt etwas spät eintrifft!

Rückschau

Die **Weinernte 2016** ist eingebracht – die Vergärung ist abgeschlossen und der Reifeprozess der jungen Weine hat begonnen. Wir dürfen rundum zufrieden sein, brachte uns das Jahr 2016 doch eine mengenmässig etwas über dem Durchschnitt liegende Ernte bei ausgezeichneter Qualität! Unsere Rebstöcke haben den Hitze- und Trockenheitsstress erfreulich gut überstanden. Der reichliche Niederschlag im Winterhalbjahr hat die Wasserspeicher in der Erde gut gefüllt und die Pflege der Rebberge seit über 5 Jahren nach den Bio-Vorschriften sowie die Einbringung von natürlichem Dünger haben wohl zu diesem schönen Resultat beigetragen. Mit dem Wissen, dass für 75% der Qualität des Weines der Rebberg und seine Pflege verantwortlich sind, lohnt sich hier wirklich jeder Aufwand, auch wenn die Arbeit teilweise doch recht mühsam ist.

Die **Wine&Dine-Anlässe vom 7. und 8. November 2016** waren schnell ausverkauft; 145 Klubmitglieder und Gäste haben den Ausführungen von Franco Scodeller über die Jagd mit Interesse zugehört und sich in der Folge von der Küche des Restaurants Kreuz verwöhnen lassen. Wir haben den **Matarraña Tinto 2011** in einer Querdegustation mit dem Jahrgang 2006 verglichen und dann den neuen Klubwein **Matarraña Tinto 2012** verkostet. Leider mussten wiederum viele Klubmitglieder die sich etwas später anmelden wollten eine Absage entgegennehmen. Für die Wine&Dine-Anlässe im kommenden Jahr werden wir das Anmeldeverfahren in dem Sinne ändern, dass jedes Mitglied sich mit seiner Mitgliedschaftsnummer anmelden muss und maximal 1 Person mitnehmen darf – so wollen wir unsere Klubmitglieder bevorzugt behandeln.

Die beiden **Matarraña-Reisen im Oktober 2016** waren ausverkauft. Wir haben in bunt zusammengewürfelten Gruppen in bester Harmonie viel erlebt, die Natur, die Kultur, die Kulinarik und die Önologie genossen und dabei an Wissen und Kalorien zugelegt! Zurück bleiben schöne Erinnerungen an tolle Erlebnisse mit gleichgesinnten „Genussmenschen“ – Salud y a la proxima!

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“:



(Cabernet Franc-Traube aus Wikipedia)

Die dunkle, französische Rebsorte steht im Schatten ihres weit verbreiteter angebauten Verschnittpartners Cabernet Sauvignon. Nur im Anjou-Touraine, im Loire-Tal und auf dem rechten Gironde-Ufer in Bordeaux lässt sie den Cabernet Sauvignon hinter sich.

Im Weinberg unterscheidet sich Cabernet Franc von Cabernet Sauvignon durch die nicht so stark eingebuchteten Blätter; alles in allem haben die beiden jedoch so viele Wesenszüge gemeinsam, dass die Vermutung, Cabernet Franc sei eine besonders gefestigte und an die Gegebenheiten auf dem kühleren, feuchteren rechten Gironde-Ufer besser angepasste Mutation des grossen Bruders, viel Wahrscheinlichkeit für sich hat.

Bereits am Ende des 18. Jh. ist nachgewiesen, dass Cabernet Franc in den Weinbaugebieten im Libournais, also St-Émilion, Pomerol und Fronsac, wo er heute oft auch Boucher genannt wird, Wein in hoher Qualität hervorbrachte. Aber Odart zufolge war er schon lange davor von Kardinal Richelieu als eine hochangesehene Rebsorte Südwestfrankreichs zur Pflanzung in der Abbatte de St-Nicolas-de-Bourgueil an der Loire durch den Abt namens Breton, dessen Namen der Cabernet Franc dort heute noch trägt, ausgewählt worden.

Der Wein von Cabernet Franc ist meist heller und leichter im Tanningehalt, deshalb reift er früher als der Cabernet Sauvignon. Allerdings beweist der CHEVAL BLANC, der grossartigste aller von Cabernet Franc dominierten Weine der Welt, dass majestätisches Stehvermögen durchaus auch seine Sache sein kann. Ansonsten ist typischer Cabernet Franc leicht bis mittelschwer und hat zugänglichere Frucht als Cabernet Sauvignon, dazu etwas von dem kräuterhaften Aroma, das auch im unreifen Cabernet Sauvignon zu finden ist. (Übrigens: der Cabernet Franc ist der typische „Brasserie-Wein in Paris!).

Der Cabernet Franc auf der Venta d'Aubert

(Cabernet Franc-Rebberg der Venta d'Aubert)

Cabernet Franc, eine sehr alte und traditionelle Rebsorte, die von Wildreben abstammt und deshalb viel älter ist, als die weltweit deutlich mehr angebaute Cabernet Sauvignon (Selbstkreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon blanc). Sie ist bei anderen Rebsorten wie Merlot und Carmenere, die laut ampelographischen Forschungen aus natürlicher Kreuzung in den letzten Jahrhunderten entstanden sind, als Mutter- bzw. Vatersorte enthalten.



Die Cabernet Franc-Rebe ist dem Cabernet Sauvignon durchaus ähnlich. Die Traubenbeeren sind vielleicht noch etwas kleiner und dünnschaliger. Die Reifezeit ist auch spät, sie liegt ca. 1 – 3 Wochen später als Syrah, Merlot und den meisten weissen Traubensorten.

Die Aromen erinnern an Johannisbeere, Pfeffer, Paprika; der Wein hat meist eine ausgeprägte Würze. Dazu kommt das, was ihn deutlich vom Cabernet Sauvignon unterscheidet, der Geschmack und Geruch nach „Pencil shavings“, wie er im Englischen so treffend charakterisiert wird, also nach Spänen aus Zedernholz und Graphit, die entstehen, wenn man einen Bleistift spitzt. Das ist auch der Grund, warum etliche renommierte Erzeuger mit Cabernet Franc ihre Cuvée's verfeinern und aufwerten. Diese trockene, würzige, Graphit betonende Cabernet Franc-Stilistik eignet sich hervorragend,

um der eher fruchtbetonten Rebsorte Merlot etwas von der überbordenden Beerenfrucht zu nehmen und dem Cuvée dadurch mehr Länge, Gripp und Seriosität zu verleihen. Reinsortige Cabernet Franc werden eher selten abgefüllt, doch wenn sie gelingen, ist eine Verkostung sehr interessant.

Auf Venta d'Aubert haben wir seit dem Jahre 2000 Cabernet Franc im Anbau. Auch wir setzen ihn ein, um unsere Cuvée's zu verfeinern, in denen er in kleinen Anteilen enthalten ist. Für mich wäre sicherlich auch ein Thema, an einer reinsortigen Version in kleinen Auflagen zu arbeiten, aber da muss dann alles passen. (Stefan Dorst, 15.07.2016)

Mit den Serien 1 – 3 „unsere Rebsorten“ (Weinbriefe Nr. 16 – 18) sind die Klubmitglieder nun für das neue Angebot: „das Spezial-Paket ** für neugierige und fortgeschrittene Weinfreaks“ sehr gut vorbereitet!

Informationen

Das neue Angebot:

„Das Spezial-Paket ** für neugierige und fortgeschrittene Weinfreaks“ enthält:

- 3 Flaschen Mattaraña Tinto 2012 (siehe den beiliegenden Weinbeschrieb von Stefan Dorst)
- 1 Flasche Merlot 2012 (die Etikette ist unten links mit **M** gekennzeichnet)
- 1 Flaschen Cabernet Sauvignon 2012 (die Etikette ist unten links mit **CS** gekennzeichnet)
- 1 Flasche Cabernet Franc 2012 (die Etikette ist unten links mit **CF** gekennzeichnet)

„Das Spezial-Paket ***“ kostet CHF 90; das Angebot ist beschränkt!

Mit diesem Angebot wollen wir folgendes ermöglichen:

- Sie degustieren die von unserem Önologen kreierte Cuvée Mattaraña Tinto 2012 und haben die Möglichkeit, gleichzeitig die „Solisten“, nämlich die einzelnen Komponenten der Cuvée auch „monovarietal“ zu verkosten.
- Sie kombinieren mit den „Monovarietal-Flaschen“ ihre eigene Cuvée und versuchen, unserem Önologen nachzueifern.

Viel Vergnügen beim vertieften Eintauchen in die Weinwelt der Venta d'Aubert!

Der neue Mattaraña Tinto 2012

Die 6. Ausgabe unseres roten Klubweines Mattaraña Tinto ist Ende Oktober in der Schweiz eingetroffen. Nach ein paar Monaten der Ruhezeit kommt der Wein ab Ende Februar/Anfangs März 2017 in den Verkauf. Im neuen Lager an der Oberhofstrasse 2 in Emmenbrücke besteht die Möglichkeit, den Mattaraña Tinto 2012 an den folgenden Samstagen zu degustieren:

- Samstag, 28. Januar 2017 10.00 bis 12.00 Uhr
- Samstag, 18. Februar 2017 10.00 bis 12.00 Uhr
- Samstag, 25. März 2017 10.00 bis 12.00 Uhr

Zur Neige gehende Lagerbestände

Von unserem Jubiläumswein *DISFRUTE 2012* hat es nur noch wenige Flaschen à 0,75 cl. sowie noch ca. 60 Magnumflaschen in der Holzkiste.

Vom Mattaraña Blanco 2015 sind ca. 300 Flaschen an Lager; der neue Blanco 2016 wird aber erst Ende Mai 2017 erwartet sodass wir wohl bald „out of stock“ melden müssen!

Alle anderen Produkte sind reichlich an Lager.

Das neue Weinlager - die neuen Abholzeiten

im NETRA-Gebäude in Emmenbrücke

Das Weinlager an der Merkurstrasse 7 in Emmenbrücke ist Geschichte! Gestern haben wir gezügelt und anschliessend den Raum und die Schlüssel abgegeben.

Ab sofort befindet sich das Lager in den Räumlichkeiten der Firma NETRA AG an der Oberhofstrasse 2 in Emmenbrücke. Der Standort des neuen Lagers ist nicht weit vom bisherigen Lager entfernt; dem Weinbrief liegt ein Krokki bei. Für die Ausgabe der Weine und der Öle sind die beiden Klubmitglieder und NETRA-Eigentümer Dölf Bucher und Ernst Riedweg zuständig.



Die Abholzeiten ab 2017 sind neu: jede Woche immer am Dienstag von 08.00 – 12.00 Uhr und am Donnerstag von 13.30 – 17.00 Uhr.

Zusätzlich werden wir pro Monat einmal am Samstag-Vormittag das Lager öffnen; die Daten werden wir wie bis anhin jeweils rechtzeitig per Mail mitteilen.

Im Januar 2017 wird das Lager am Samstag 28.01.2017 von 10.00 bis 12.00 Uhr geöffnet sein!

Abholungen in Sursee oder in Basel

Bei der Firma Fischer-Weine in **Sursee** (beim Bahnhof) können Klubmitglieder zu den normalen Ladenöffnungszeiten den Mattaraña Blanco und den Mattaraña Tinto abholen. Die Olivenöle und die Spezial-Angebote sind in Sursee nicht erhältlich.

Die Weine der Bodega Venta d'Aubert können nur bei Fischer-Weine in Sursee bezogen werden; den Klubmitgliedern wird auf den Listenpreisen ein Rabatt von 15% gewährt!

In **Basel** an der Farnsburgerstrasse 3 sind alle Klub-Weine, Olivenöle und Spezialangebote 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.

Die Klubreisen in die Matarraña im Jahr 2017

Es sind 4 Reisen im Jahr 2017 vorgesehen:

1. Reise 24.05. – 30.05.2017 Frühlingsflora (bisher sind 4 Personen/Wiederholungstäter angemeldet)
2. Reise 22.06. – 28.06.2017 Vorsommer (bisher sind 3 Personen angemeldet)
3. Reise 28.09. – 04.10.2017 Herbst/Ernte
4. Reise 06.10. – 12.10.2017 Herbst (diese Reise ist bereits ausverkauft!)

Die Reisen werden durchgeführt, wenn mindestens 8 Personen angemeldet sind (max. 14 Personen). Anmeldeformulare können bei Erwin Kunz (079 435 59 94 oder kunzerwin@bluewin.ch) angefordert werden; ich beantworte auch gerne ihre Fragen zu den Reisen.

Wenn eine Gruppe zu einem anderen Zeitpunkt Interesse an einer Reise in die Matarraña hat, so nehmt doch bitte mit mir Kontakt auf, damit wir die Möglichkeiten absprechen können.

Die Wine&Dine im Jahr 2017

Die Wine&Dine-Anlässe finden wiederum im Restaurant Kreuz in Emmen statt – und zwar am

Montag / Dienstag, 12. / 13. Juni 2017

Montag / Dienstag, 06. / 07. November 2017

Die Einladungen werden ca. einen Monat vorher versandt; die Anmeldungen sind nach dem Versand der Einladungen per Mail oder per Telefon gemäss den entsprechenden Instruktionen so bald wie möglich vorzunehmen.

....und noch zur Erinnerung

- Im Lager in Emmenbrücke holt man zu den bekannten Daten/Zeiten die gewünschte Menge ab, ohne sich vorher anzumelden oder den Wein/das Öl zu bestellen. Nach dem Bezug wird dann die Rechnung zugestellt.
- Wenn ausserhalb der angekündigten Daten/Zeiten dringend Wein/Öl benötigt wird, so helfen Conni Rudolf (078 793 29 01) oder Erwin Kunz (079 435 59 94) gerne aus.
- Schaut doch wieder mal in unsere Home-Page (www.freundeventadaubert.ch). Ihr findet darin alle notwendigen Informationen (Weinbriefe/Weinbeschreibungen des Önologen/Reiseberichte etc.) zu unserem Klub. Es ist doch spannend, wenn man als Gastgeber viel über den ausgeschenkten Wein zu berichten weiss!

Klubmitglieder

Unser Klub zählt Ende 2016 bereits 418 Mitglieder. Der Zuwachs gegenüber dem Vorjahr beläuft sich auf 50 neue Weinfreunde; vielen Dank an alle Klubmitglieder, die mit ihrer Mund-zu-Mund-Werbung dazu beigetragen haben.

Zur Erinnerung: Wer für unseren Klub drei neue Mitglieder wirbt, wird mit einer Magnum-Flasche Mattaraña Tinto belohnt.

Mit dem zu Ende gehenden Jahr ist unser Klub bereits 5 Jahre alt geworden. Die Entwicklung des Klubs haben wir uns etwa so erhofft, als wir im Winter 2010/11 die Pläne schmiedeten, dass diese dann aber in dem Ausmasse eingetreten ist, freut uns natürlich sehr! Für ihr Vertrauen in die Mattaraña-Weine und in die EMPELTRE-Olivenöle sowie für ihre stete Unterstützung unseres Klubs danke ich im Namen des ganzen Weinklub-Teams und hoffe, dass sich unsere Wege auch im kommenden Jahr wieder kreuzen. Ich freue mich auf viele interessante und positive Kontakte – wo auch immer!

Ins neue Jahr 2017 sollen uns die folgenden Zitate begleiten:

„Jeder, der sich die Fähigkeit erhält, Schönes zu erkennen, wird nie alt werden“

(Franz Kafka 1883 – 1924)

„Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen“

(Guy de Maupassant 1850 – 1893)

„Und plötzlich weisst Du: Es ist Zeit etwas Neues zu beginnen und dem Zauber des Anfangs zu vertrauen“ (Meister Eckhard 1260 – 1326)

Ich wünsche Ihnen und ihren Angehörigen für das kommende Jahr alles Gute im privaten wie auch im beruflichen Bereich. Es mögen Ihnen viele frohe, ja Weinfrohe Stunden beschieden sein - verbunden mit guten Begegnungen mit Menschen die das Leben lebenswert machen!

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, im Dezember 2016

Beilagen: Kroki zum neuen Weinlager an der Oberhofstrasse 2 in Emmenbrücke
Beschrieb zum Mattaraña Tinto 2012 von Stefan Dorst