



Weinbrief Nr. 19

Sehr geschätzte Freundinnen und Freunde der Venta d'Aubert,

der Frühling; die Zeit der erwachenden und spriessenden Natur durfte ich dieses Jahr in den ersten April-Tagen in der Matarraña sehr intensiv erleben. Bei schönstem Wetter und angenehmer Temperatur präsentieren sich Felder, Olivenhaine, Mandelbäume umgarnt von roten Mohnblumen in bestem Licht und die Rebstöcke melden sich aus dem Winterschlaf zurück indem sie die ersten zarten hellgrünen Knospen austreiben. Wandertouren oder der Aufstieg zum Aussichtsberg Perigañol sind in dieser Jahreszeit auch unter vollem Sonnenschein sehr angenehm und in keiner Weise Schweisstreibend.

Sogar kulinarisch hält der Frühling in der Matarraña was ganz besonderes für den an „archaischen Genüssen“ interessierten Gourmet bereit; kennen Sie „Calçots“?

Als Calçots werden die Sprösslinge einer voll entwickelten weissen Zwiebel bezeichnet, die wieder in die Erde eingesetzt wurde. Traditionell werden die Calçots auf einen groben Rost gelegt und solange über offenem Feuer, vorzugsweise aus altem Rebholz, gegrillt, bis die äussere Haut schwarz geworden ist. Auf der Venta d'Aubert haben wir die Calçots direkt im Feuer gebraten!! Aus dem Feuer genommen werden die Calçots zum Nachgaren bundweise in Zeitungspapier eingewickelt.

Zum Verzehr sind dann die Calçots an den verbliebenen inneren Blättern zu halten; mit der anderen Hand wird die schwarzgebrannte Haut abgestreift. Der weisse und zarte, noch lauwarmer Teil der Frühlingzwiebel wird anschliessend in die würzige Sauce Romesco getunkt und aus der ausgestreckten Hand – vorzugsweise stehend – genossen. Da die Zwiebeln in die Sauce getunkt werden und die äussere verkohlte Schicht mit der Hand abgestreift wird, bleibt ein Kleckern und Beschmutzen nicht aus, was dieses speziellen Essen auch zu einem lustigen Anlass werden lässt; der schwarze Humor ist im wahrsten Sinne des Wortes garantiert und es stellt sich zum Schluss die Frage: wer ist der „Meister Proper“?

Auf der verbliebenen Glut werden in der Regel zum Abschluss Lammkoteletts, Specktranchen und Chorizo-Würstchen grilliert und der Venta-Rotwein schmeckt doppelt so gut bei diesem Schmaus – Salud y Buon Proveche!

Fazit: Diese ausserordentlich schönen und erlebnisreichen Frühlingstage lassen mich an eine April-Reise im Jahr 2018 denken! Wer hat Lust, nächstes Jahr auf der Venta d'Aubert ein Calçot-Essen zu erleben?

Auf der Venta d'Aubert

Die Rebberge haben den Winter sehr gut überstanden. Genügend Niederschläge in den letzten Monaten lassen uns einen vielversprechenden Austrieb erwarten. Die schönen und zum Teil bereits warmen April-tage haben unsere Rebstöcke zum Leben erweckt. Die Unterschiede in der Vegetation bei den verschiedenen Höhenlagen sind sehr interessant. Bei einer Fahrt von der Matarraña runter ins Penedès sind doch sehr deutliche Differenzen festzustellen; je tiefer die Lage umso markanter ist der Austrieb bei den Reben.



Die im Frühling 2016 neu gepflanzten Garnacha Blanca-Rebstöcke haben ihren ersten Winter gut überstanden und stehen wie „Erstklässler“ in Reih und Glied!

Die vorstehenden Informationen datieren vor dem aktuellen Wintereinbruch in Europa, der auch die Matarraña erreicht hat. Als Korrigenda ist jetzt leider nachzutragen, dass auch die Reben der Venta d'Aubert unter dem Frost gelitten haben. Das Ausmass der Schäden kann heute noch nicht abschliessend beurteilt werden, wir müssen aber mit Ernte-Einbussen rechnen. So schnell verändern sich gute Aussichten – c'est la vie, c'est la nature!

Das ruhige, gemächliche Winterhalbjahr in der Natur stand in krassem Gegensatz zur Hektik in der Administration! Die Behörden überfluten uns mit neuen Verordnungen/Kontrollen/Reglementen, sodass einige, seit Jahren eingespielte Abläufe „aus dem Fahrplan“ gerieten. Zum Beispiel sind die Etiketten neu zu gestalten – oder die Nachverfolgbarkeit eines jeden Liter Weines jeder Sorte sicherzustellen uam. „Tranquila, tranquila“ sagt dazu der erfahrene Weinbauer, wir werden auch dies hinkriegen! Wenn wir dann mal alle Turbulenzen überstanden haben, werden wir über die Veränderungen informieren.

Klub „Freunde der Venta d'Aubert“

Das 6. Klubjahr 2016 haben wir sehr gut abgeschlossen. Wir durften 50 neue Mitglieder willkommen heissen; die Matarraña-Reisen waren gut gebucht; die Wine&Dine-Anlässe sogar überbucht und sowohl Mengen- wie auch Wertmässig konnten wir neue Rekordzahlen schreiben! Habt Dank für eure Treue zu unserem Klub und zu den Weinen der Venta d'Aubert – wir freuen uns auf eine weinfrohe weitere gemeinsame Wegstrecke im 2017!

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 4: Der Chardonnay

(Auszug aus: Das Oxford Weinlexikon/Jancis Robinson)

Die Weissweintraupe, die mit grösstem Erfolg aus der Reihe so vieler Rebsorten herausgetreten und gewissermassen selbst zum Markenbegriff geworden ist – ein Name von grösserer Popularität als alle anderen, die dem Verbraucher schon jahrhundertlang geläufig sind. In seiner Heimat Burgund war Chardonnay schon lange ausschliesslich für die feinsten Weisswein zuständig. Doch in dieser ganz auf geografische Bezeichnungen fixierten Gegend war der Sortenname eigentlich nur den Weinerzeugern vertraut. Gegen Ende des 20. Jh. wurde die Traube jedoch in viele Weinbauregionen der Welt verpflanzt, wo die Bezeichnung der Weine mit dem Namen der Rebsorte üblich geworden ist, und zwar mit solchem Erfolg, dass „Chardonnay“ zu Beginn der 1990er Jahr mehr Verbrauchern ein Begriff war als die Namen der beiden grossartigsten weissen Burgunder MEURSAULT und MONTRACHET!

Lange Ausführungen zur Rebsorte Chardonnay in aller Welt werden hier weggelassen – nur noch dies:

Der Ruhm und die Popularität des Chardonnay sind dergestalt, dass er unter so ungleichen Klimabedingungen, wie sie einerseits in England oder der Ostschweiz und andererseits in Spanien und Portugal herrschen, mindestens in gewissem Umfang angebaut wird.

In PENEDÈS bringt der Chardonnay zusätzlich Klasse und einen international anerkannten Geschmack in die CAVA ein, lässt aber hier und in COSTERS DEL SEGRE auch relativ fette Stillweine entstehen. Einige Experimente finden mit dieser Traube auch in SOMONTANO und noch in kleinerem Umfang in Portugal statt.

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

Chardonnay, was für eine wunderbare Rebsorte! Sie fasziniert mich schon seit Beginn meiner Zeit des Weinmachens. Eine Weissweinsorte, die so viele verschiedene Stilistiken präsentieren kann, die auf allen Kontinenten vertreten ist. Chardonnay ist in der Lage, sich an unterschiedliche Terroir's und Klimata anzupassen und ausgezeichnete Weine hervorzubringen. Ich will etwas ausholen: Chardonnay ist eine sehr alte Rebsorte, eine natürliche Kreuzung aus der alten Rebsorte „Heunisch“ und Pinot; sie hat ihren Ursprung im südlichen Burgund. Dort gibt es das Dorf Chardonnay, wo angeblich die Wiege dieser Rebsorte stehen soll. Es gab vor 20 Jahren mal die banale Redewendung über Chardonnay:

„**ABC**“ – **A**n**Y**thing **B**ut Chardonnay, zu Deutsch: - **A**lles andere **B**is auf Chardonnay.

Die Ablehnung vor 20 Jahren gegenüber dieser Rebsorte hatte ihre Ursache in der „Ver-Barrique-addierung“ dieser Weissweine. Sie wurden, meist in der neuen Welt, technisch hergestellt; anstelle von guten Barriquefässern wurden Holzschnitzel verwendet, gepflanzt wurden die Weinberge in heisse, trockene Regionen, die mit Bewässerung hohe Erträge erzielten. Das Ergebnis waren kommerzielle, goldgelbe, alkoholreiche, fette und plumpe Weissweine, die zwar körperreich waren, aber auch sehr ermüdend und schwerfällig schmeckten. Der Verbraucher merkte schnell, dass er das nicht lange trinken möchte, daher kam die Aussage „**ABC**“.

Diese Entwicklung ist zum Glück wieder vorbei, derzeit erleben die Chardonnay Weine eine Renaissance bei den anspruchsvollen Weinliebhabern. Wer trinkt sie nicht gerne, die Klassiker, die weissen Burgunder aus Meursault oder Pouilly Fuissé oder auch Chardonnay's aus vielen Regionen der Weinwelt? Ein guter Chardonnay verinnerlicht perfekte Komplexität, Dichte, Eleganz und Finesse. Es obliegt dem Önologen, welche Spielart er wählen möchte, soll es fein, grazil sein oder doch etwas gehaltvoller und opulenter? Und dabei lass ich mal die Schaumweine, Champagner und auch Dessertweine aus dieser Rebsorte aussen vor.

Auf der Venta d'Aubert wurde bereits Mitte der 1980er Jahre ein Hektar Chardonnay gepflanzt, auf für mich perfektem Terroir: kalkreicher Boden am kühleren Waldrand. In den meisten Jahren bildet der Chardonnay das Rückgrat und ist die dominierende Rebsorte in unserem Venta d'Aubert Weissweincuvée oder auch die Verfeinerung des Matarraña Blanco-Cuvéés. Wir bauen unseren Chardonnay immer 8 – 11 Monate in neuen, sehr feinen Barriquefässern aus Frankreich (Tonnelerie Boutes) und Österreich (Fassbinderei Stockinger) aus. Erstmals im Jahre 2015 haben wir eine kleine Menge auch reinsortig als Chardonnay Monovarietal aus unserer Einzellage El Serrats abgefüllt.



Chardonnay
(Aus Wikipedia)

Informationen

Lagerbestände:

Der Matarraña Blanco 2015 ist ausverkauft; der Nachfolger (2016er) wird voraussichtlich ab Juni 2017 verfügbar sein. Vom Matarraña Tinto 2012 sind sowohl die 0,75 cl.-Flasche als auch die Magnum unbeschränkt erhältlich. Vom „Spezial-Paket**“, welches 3 Flaschen der Cuvée und je eine Flasche der drei Cuvée-Komponenten enthält sind noch ausreichend Cartons an Lager.

Achtung für DISFRUTE-Freunde: > es gibt noch ein paar wenige Magnum-Flaschen in der Holzkiste!

Abholungen:

in Emmenbrücke:

Positive Rückmeldungen erhalten wir zum neuen Lager an der Oberhofstrasse 2; die zeitweilige Sperrung der Schützenmattstrasse dürfte Ende Sommer vorbei sein. Die Zufahrt zum Lager wählen Sie im Moment am besten über die Seetalstrasse, Hochdorferstrasse in die Schützenmattstrasse und dann rechts in die Oberhofstrasse einbiegen.

Zur Erinnerung hier nochmals die ordentlichen Abholzeiten:

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

Zusätzlich ist das Lager monatlich einmal am Samstagmorgen von 10.00-12.00 Uhr geöffnet; das Datum wird vorgängig per Mail mitgeteilt.

in Sursee:

Bei der Firma Fischer-Weine (beim Bahnhof) können Klubmitglieder zu den normalen Öffnungszeiten den Mattaraña Blanco und den Mattaraña Tinto abholen. Die Weine der Bodega Venta d'Aubert (DIONUS/Monovarietal usw.) können nur bei Fischer-Weine in Sursee bezogen werden; Klubmitgliedern wird auf den Listenpreisen ein Rabatt von 15% gewährt!

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 2017:

1. Reise 24.05. – 30.05.2017 Frühlingsflora (noch 2 Plätze frei/Anmeldung sofort!)
2. Reise 28.09. – 04.10.2017 Herbst/Ernte (noch frei / geeignet für eine Gruppe!)
3. Reise 06.10. – 12.10.2017 ausverkauft!

Wine&Dine 2017:

- > 12. Juni 2017 aktuell noch 14 Plätze frei
- > 13. Juni 2017 aktuell noch 10 Plätze frei!
- 06. / 07. November 2017 Einladung folgt Anfangs Oktober 2017

Leserbriefe / Rückmeldungen

Ab dem nächsten Weinbrief soll die bisherige „Einbahnstrasse“ zur „Gegenverkehrsstrasse“ mutieren. Bitte schreibt uns doch eure Eindrücke, Kritik, Vorschläge, Fragen oder sogar eigene Beiträge für unseren Weinbrief; gerne nehmen wir alles auf, wollen daraus lernen und Verbesserungen anbringen. Ohne euren ausdrücklichen Hinweis werden wir die Rückmeldungen in den kommenden Weinbriefen allen Klubmitgliedern mit oder ohne Nennung des Absenders zugänglich machen. Vielen Dank für euer Feedback!

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

- Frankreich ist der grösste Chardonnay-Produzent der Welt; die Anbaufläche beträgt insgesamt 45'000 Hektaren.
- In den letzten 50 Jahren hat die Chardonnay-Rebfläche in Frankreich um 600% zugenommen.

- In der Schweiz wird die Chardonnay-Traube auf 359 Hektaren kultiviert; dies entspricht 2,4% der schweizerischen Anbaufläche
- Neuseeland liegt weltweit an 10. Stelle, verfügt aber mit rund 3'900 Hektaren Chardonnay über die knapp 11-fach grössere Anbaufläche verglichen mit der Schweiz.
- In Österreich wird der Chardonnay auch Morillon genannt.

Schöne, warme Frühlingstage wünsche ich Euch und freue mich, wenn ich viele Freunde der Venta d'Aubert an den kommenden Wein&Dine-Anlässen, auf einer Matarraña-Reise 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

Emmenbrücke, 2. Mai 2017/ek



Beilage: Avis für die Abholtermine im Monat Mai 2017



Fotos: Michael Kunz
April 2017