



Weinbrief Nr. 30

Hoffen auf normalen Jahrgang / Top-Noten für Venta-Weine / Weinklub-Jubiläum 2022 / Wein und Fleisch aus dem Holzfass / Kochen mit dem Chef / La vida es bella / Weinquiz / Reisefieber / Wussten Sie, dass ...

Liebe Freundinnen und Freunde der Venta d'Aubert

Mich erstaunt etwas, dass in Pandemie-Zeiten der weltweite Weinkonsum rückläufig sein soll. Sei's drum: Auch wir haben in unserem Weinlager in Emmenbrücke schon regeren Besuch von kauffreudigen Klubmitgliedern verzeichnet. Dabei sind unsere biologischen Matarraña-Weine bezüglich Preis/Genuss-Verhältnis schier unschlagbar. Und darüber hinaus auch willkommene Seelentröster in schwierigen Zeiten. Schaut doch mal wieder rein und legt für die kälteren Tage einen kleinen Vorrat an.

Viel Lesespass mit unserem 30. Weinbrief, kommt gut und gesund durch den Herbst und genießt das Leben, denn la vida es bella ...

Hans Wüst, Redaktor

Der Wunsch nach einem ganz normalen Jahrgang ...



Der neue Venta-Weinberg mit Blick auf Cretas und Horta de San Joan mit ersten reifen Trauben.

Wir wünschen uns vom **Jahrgang 2021**, dass es ausnahmsweise ein ganz gewöhnlicher, normaler wird. Nach Jahrgängen mit verheerendem Mehltaubefall im 2020, verbranntem Weinberg im 2019 und Frostschäden im 2017 würden wir uns über einen guten Jahrgang mit Normalertrag und guter Qualität freuen. Die Vorzeichen dafür stehen bislang, Stand Ende August, sehr gut. Der Traubenansatz ist vielversprechend, es gab ausreichend Niederschläge im Winter. Frühjahr und Sommer waren von moderater Wärme und Sonne geprägt. Anfang August hat uns, wie ganz Spanien, die Hitzewelle mit Temperaturen von über 40 °C überrollt. Hoffen wir, dass die Reben das gut weggesteckt haben und die

restliche Vegetationsphase bis zur Lese nicht noch von möglichen Wetterkapriolen beeinträchtigt wird. Weiter möchte ich weder vorgreifen noch allzu grosse Erwartungen stellen, den Jahrgang kann man erst beurteilen, wenn er im Keller ist.

Im Frühjahr haben wir einen **neuen Weinberg** gepflanzt, die Viognier-Parzelle unten am Bach, die wir 2017 roden mussten, wurde wieder mit **Viognier** bepflanzt. Ausserdem haben wir schon 2020 einen **neuen schönen Weinberg**, den die meisten noch nicht kennen, weil er sehr versteckt mit wunderschönem Blick auf Cretas und Horta de San Joan liegt, mit **Chardonnay** und **Viognier** bepflanzt. Ebenso haben wir 2020 einen **Syrah-Rebberg** gegenüber der Bodega neu angelegt. Somit ist die Grundlage für weitere spannende Weine gelegt und viel Neues zu sehen bei zukünftigen Weinklubreisen.

Ferner habe ich zu berichten, dass wir im Frühjahr 2021 eine **grosse Abfüllwoche** durchgeführt haben, in der neben Mattaraña Blanco 2020 und Mattaraña Tinto 2015 auch neue Monovarietals, also unsere reinsortigen Spitzenweine Cabernet Sauvignon 2016, Merlot 2016 und Chardonnay El Serrats 2019 abgefüllt wurden. Alles sehr spannende Weine, die es lohnen, verkostet zu werden.

Stefan Dorst, im August 2021

Top-Noten für Venta-Weine

Wie gut die Venta-Weine auch in Fachkreisen ankommen, zeigt eine aktuelle Bewertung des **Guia Peñin**, Spaniens bekanntestem und auch bedeutendstem Weinführer. Die sechs von der Bodega Venta d'Aubert eingereichten Weine sind in der Ausgabe 2021 wie folgt benotet worden:

• Ventus 2015	90 Punkte
• Dionus 2014	91 Punkte
• Merlot 2016	92 Punkte
• Cabernet Sauvignon 2016	92 Punkte
• Viognier 2020	90 Punkte
• VdA Blanco 2018	91 Punkte

90 - 94 Punkte stehen für **«Exzellente-Weine»**; 95 - 100 Punkte für **«Ausnahme-Weine»**. Die hohe Benotung ist eine schöne Bestätigung für die Arbeit von Önologe Stefan Dorst, Rebmeister Antonio Sorolla und das ganze Venta-Team. Bravo!

Jubiläumsfest zum Elfjährigen

Ziemlich genau in einem Jahr steigt am **Samstag, 27. August 2022**, zum 11-jährigen Bestehen des Weinklubs «Freunde der Venta d'Aubert» ein grosses Fest. Wir haben das ganze **Dörfli am Riffigweiher** in Emmenbrücke reserviert und werden auch bei Grossandrang in der Lage sein, für alle eine denkwürdige Feier mit Spass, Speis und Trank auszurichten. Pünktlich zum Festtermin wird der Jubiläumswein trinkfertig gereift zur Verfügung stehen, eine merlotbetonte Cuvée von hoher Qualität. In der Überzeugung, dass das Coronavirus uns bis dahin aus seinen Klauen lassen wird, geben wir ihm neu den Namen **«Gracias a la vida»**. Die Polygrafienklasse des Berufsbildungszentrums Luzern ist beauftragt, die Etiketten der Vorder- und Rückseite zu gestalten und ist schon an der Arbeit. Haltet den Termin frei – wir freuen uns auf eure Teilnahme!

Gelungenes Wine&Dine rund ums Holzfass



Das spannende Referat von Küfermeister Roland Suppiger war äusserst appetitanregend.

Die weltbesten Sportlerinnen und Sportler mussten auf ihre Olympiade ein Jahr lang warten ... wir auf unser **Wine&Dine** immerhin nur ein halbes Jahr. Anfang Juli war es im «Kreuz» in Emmen wieder so weit. Gespannt kosteten wir zunächst die neue Lieferung der beiden Olivenöle Mas de Flandi und Valderrobres, bevor uns Hans-Peter Suter und Petra Krakolinig mit einer feinen Vorspeise aus Cannelloni mit gebratenem Broccoli und geräuchertem Geissricotta verwöhnten. Der dazu servierte neue Jahrgang des Blanco 2020 wusste vielen zu gefallen; eine Cuvée aus je etwa einem Drittel Chardonnay, Garnacha Blanca und Viognier fiel durch seine besondere Farbe und sein üppiges Bouquet auf.

Vor und nach der Vorspeise informierte **Gastreferent Roland Suppiger** über die Handwerkskunst der Fassbauerei. Als eine von noch drei existierenden Küfereien in der Schweiz geht ihm die Arbeit zwar nicht aus. Der internationale Druck ist aber hoch, so dass er sich mit seinem Team vor allem auf Spezialitäten fokussiert. So zum Beispiel auf riesige Holzfässer für die Mosterei Möhl oder auf grosse Weinfässer für bekannte Winzer vom Genfersee oder aus dem Piemont. Erstaunlich dabei, mit welcher Präzision die Fassdauben von Hand geschnitten und gehobelt werden, damit sie ein Fass dicht halten! Ohne irgendwo etwas zu verleimen, notabene. Nicht selten werden die Fässer für den Transport und den Einbau in eine Kellerei in alle Einzelteile zerlegt und an Ort und Stelle wieder aufgebaut.

Zu einem hervorragenden Hauptgang mit im Barrique ausgebauter **Molkensäuli-Schulter** mit Käferbohnen-Eierschwämmchen und Rosmarinkartoffeln verkosteten wir ein weiteres Mal den Mattaraña 2014. Ein verheissungsvoller Jahrgang, der so langsam aber sicher zu seiner Hochform heranreift und von dem noch genügend Flaschen vorrätig sind. Im Verlaufe des Abends wurden die Gespräche immer ausgelassener und die Stimmung war heiter. Mehr als 120 Gäste liessen sich an den drei Abenden von einem gastfreundlichen Kreuz-Team gerne verwöhnen. Und wir freuen uns schon jetzt auf das nächste Wine&Dine vom **13./15./16. November!** Thematisch wird es um den biologischen Weinbau gehen. Wir hoffen, viele von euch sind wieder dabei.

Benno Gut

Mit dem Chef in der Küche

Der nächste Klub-Anlass im «Kreuz» Emmen findet bereits am 25. September 2021 statt. Dann heisst es ab 17 Uhr **«Mit dem Chef in der Küche»**. Gemeinsam mit Hans-Peter Suter bereiten maximal zehn Personen ein exklusives Herbstmenü zu, um es anschliessend in Begleitung feiner Mattarraña-Weinen zu geniessen. Kosten: 190 Franken (alles inbegriffen). Es hat noch wenige Plätze frei. **Anmeldung** per Mail an info@kreuz-emmen.ch

La vida es bella ...



Martin Fischer, Bauleiter in unserem Schulhaus Hübeli in Emmen, war in den Sommerferien zuständig für die Bodensanierungen. Für seinen super Job habe ich ihm als Schulleiter eine Flasche **Matarraña Blanco** geschenkt. Einige Tage später erhielt ich als Rückmeldung dieses wunderbare Bild mit den begleitenden Worten, dass der Wein vorzüglichst zum reichhaltigen Apéro in schönster Umgebung gepasst habe!

Bei dieser Gelegenheit: Unsere Matarraña-Klubweine machen nicht nur im eigenen Keller bella figura, sie kommen auch als Geschenk immer gut an. Aktuell sind in unserem Weinlager bei Filmolux Suisse AG, Oberhofstrasse 2, Emmenbrücke, in unbeschränkter Menge Matarraña Tinto 2014 0,75; Matarraña Tinto 2015 Magnum 1,50; Matarraña Blanco 2020 0,75 sowie Olivenöl Cooperativa Valderrobres 0,50 und Olivenöl Mas de Flandi, Calaceite 0,50 erhältlich. Noch kleine Restbestände gibt es vom Matarraña Blanco 2019 0,75 und VdA Tinto 2009 Magnum 1,50. Das Weinlager ist unter der Woche wie folgt geöffnet: Dienstag und Donnerstag nachmittags jeweils von 13.30 - 17.00 Uhr. Im September 2021 ist das Lager zudem an den beiden Samstagen vom 11.9 und 25.9. jeweils von 10 bis 12 Uhr geöffnet.

Benno Gut

Weinquiz: die Gewinner!

Über 40 Klubmitglieder haben am vierten Venta-Weinquiz (Weinbrief Nr. 29) mitgemacht und das richtige Lösungswort **Ostern** eingeschickt. Aus den richtigen Einsendungen wurden folgende Gewinner einer Magnum Mattaraña Tinto gezogen: **Alfons Knüsel**, Ballwil; **Heidi Stöckli**, Ufhusen; **Fritz Fiechter**, Nottwil. Im Anhang dieses Weinbriefs befindet sich ein neues Quiz. Bitte beachten, dass die Lösung **nicht** an Erwin Kunz, sondern bis spätestens am **30. September 2021** direkt an wettbewerb@freundeventadaubert.ch geschickt wird. Viel Spass beim Rätseln!

Venta-Klübler unterwegs auf Reisen ...

Obwohl die Pandemie noch nicht ganz ausgestanden ist, kommt wieder Reiselust auf: **Urs Rudolf** hat nach bald 40 Jahren Anwaltstätigkeit eine Pause eingelegt und bereist derzeit mit seiner Frau **Cornelia** während sieben Monaten Spanien. Die beiden Weinklub-Teammitglieder **Beni Schwegler** und **Benno Gut** sind via Elsass in die Pfalz zu **Stefan Dorst**, unserem Önologen auf der Venta d'Aubert gereist. Nachfolgend die beiden spannenden Reiseberichte.

Unterwegs in Spanien mit Urs und Cornelia Rudolf



Für einmal steuerten wir die *Venta d'Aubert* nicht aus Barcelona an, sondern aus Zaragoza. Auf unserer Spanienreise befahren wir zumeist Nebenstrassen. So gelangten wir zufälligerweise nach *Fuendetodos*, dem Geburtsort vom bekannten Maler *Goia*.

Eine gute Stunde später waren wir bereits in der *Materraña*. Dabei passierten wir auch *Alcañiz*, wo Mitte September auf der weltbekannt gewordenen Motorradrennstrecke beim *MotoGP Aragón 2021* um Weltmeisterschaftspunkte gefahren wird. Viele Touristen besuchen aktuell das Gebiet, vor allem spanische Familien aus den Grossstädten und von der Küste. Die Leute stehen jeden Tag bei der *Tirolina* in *Fuentespalda* Schlange, um flach, unter dem über zwei Kilometer langen, gespannten Seil festgemacht und gesichert, über das ganze Tal und Dorf zu sausen.

In *Valderrobres* findet an jedem Abend, d.h. meist um 22 oder gar 24 Uhr, ein Sommeranlass statt (Theater, Konzerte, etc.).

Wir besorgten uns Tickets für eine Veranstaltung in der Stierkampfarena. Es traten regional bekannte *Recortadores* auf. Die Stiere oder Rinder mit spitzigen, nach vorne gerichteten Hörnern werden durch Gesten und Zurufe provoziert und greifen den

Recordador an. Dieser weicht dem Angriff mit einer Körpertäuschung im letzten Moment oder mit einem Sprung (ja gar Salto) über das Tier aus – für uns ein einmaliges Spätabendspektakel.

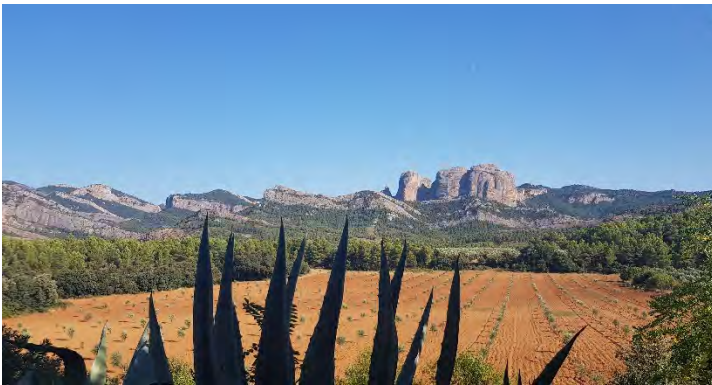




Höhepunkt unseres Aufenthalts war natürlich der Besuch der *Venta d'Aubert*. Zurzeit sind die Führungen durch das Weingut gefragt. Auch der Verkaufsladen in der Casita nebenan wird sehr gut besucht.

Wir wurden zum Mittagessen bei der Familie *Sorolla* eingeladen,

zum Glück im Schatten und unter Ventilatoren. Uns machte die Hitze, wie in den Tagen zuvor, zu schaffen. An diesem Tag wurden 40 Grad im Schatten gemeldet. Wie wohltuend war es, als ein starkes Gewitter Abkühlung brachte. Wir waren gerade beim Dessert (*Postre*), als der Handyalarm losging und alle Männer bis auf die Pensionierten eiligst davonfuhren. An sechs Orten in der Umgebung hatte der Blitz eingeschlagen und der Wald begann zu brennen. Die Wachposten auf den Hügeln erkannten die Brandherde sofort, die *Bomberos* (praktisch alle einheimischen Männer sind in der Feuerwehr)



gelangten zu den Brandherden, um Schneisen herauszuschlagen und herauszufräsen und ein Helikopter flog pausenlos und leerte Wasser über die Brandorte. Um 22.49 schrieb uns Tonio eine WhatsApp: „*Todos los fuegos extinguidos*“.

Die Aufenthalte in der Materraña sind und bleiben einzigartig.

Cornelia und Urs Rudolf

Auf dem Weg in die Pfalz das Elsass unsicher gemacht



Benno Gut, Stefan Dorst und Beni Schwegler in aufgeräumter Stimmung im Elsass.

Lang ersehnt und mehrmals geplant, dann aber kam Corona dazwischen ... jetzt aber haben wir es geschafft! Mitte August machten wir einen Abstecher in die *Pfalz* zu unserem *Venta-Winemaker Stefan Dorst*. Zuerst trafen wir uns aber in der Mitte des Weges, im *Elsass* nämlich, und dort in einem kleinen, feinen Restaurant, dessen exzellente Küche uns dazu verleiten liess, in den Pausen zwischen den Gängen immer wieder einen Blick auf die Weinkarte zu werfen und nochmals einen weiteren *Riesling* zu bestellen. Also

genauer gesagt war es Stefan, der sich dieser Auswahl annahm und zusammen mit seinen deutschen Weinfreunden meinte, wir Schweizer würden dann bald einmal aussteigen. Aber weit gefehlt ... und so brachten wir es am Schluss auf eine stattliche Anzahl Flaschen Wein, die nicht nur unseren Geist inspirierten, sondern auch unser Portemonnaie strapazierten. Die Nacht war dann eher kurz, die folgenden zwei Tage dafür reichhaltig an Programm und Weingenuss. Stefan zeigte uns nebst seinem gut bestückten Weinladen am kleinen Platz in Landau auch den eigenen Weinkeller im Elternhaus in Rohrbach. Dort laboriert und experimentiert er an eigenen Gewächsen. Die Trauben dafür kommen aus dem eigenen Weinberg und Zukäufen. Natürlich durften wir auch dort die Weine verkosten! Einige direkt ab Fass, was besonders Spass macht, weil die Nähe zum Wein kaum authentischer sein kann. Und in einer Ecke ganz oben entdeckten wir auch ein Eichenfass von Roland Suppiger, Küfer zu Küssnacht und Referent unseres Wine&Dine-Anlasses von Anfang Juli.

Benno Gut und Beni Schwegler

Wissenswertes aus der Weinwelt

Wussten Sie, dass ...

... **der Weinkonsum** weltweit im 2020 so niedrig war wie seit 2002 nicht mehr? Die OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin) schätzt, dass im vergangenen Jahr 234 Millionen Hektoliter Wein getrunken wurden. Das sind knapp 3 Prozent weniger als im Vorjahr. Den höchsten Weinkonsum pro Kopf verzeichnet Portugal mit 52 Litern, gefolgt von Italien und Frankreich mit je 46 Litern. Die Schweiz liegt mit 30 Litern auf Rang 4.

Quelle: Schweizerische Weinzeitung, Ausgabe Juli/August 2021

... im **Vatikan** der Weinbau Einzug hält? In den Gärten der Sommerresidenz von Papst Franziskus in Castel Gandolfo entsteht auf zwei Hektaren ein Weinberg. Er wird mit Rebsorten aus der Region bestockt. Eine erste Lese soll es 2023 geben.

Quelle: Schweizerische Weinzeitung, Ausgabe Juli/August 2021

... **Nizza DOCG** keine Appellation in Südfrankreich ist, sondern eine noch junge **Appellation im Piemont**? Weinbauern in knapp 20 Gemeinden um den Ort Nizza Monferrato dürfen diesen zuweilen als «Grand Cru der Barbera» bezeichneten Wein erzeugen. Er muss zu 100 Prozent aus Barbera-Trauben bestehen. Der erste Jahrgang wurde 2014 abgefüllt und kam 2016 auf den Markt.

Herzliche Grüsse

Freunde der Venta d'Aubert
im Namen des Weinklub-Teams

Hans Wüst



Sempach, im September 2021

Beilage: Weinquiz