

## Weinbrief Nr. 8

Sehr geschätzte Freundinnen und Freunde der Venta d'Aubert,

der Herbst, die goldene Jahreszeit, die Zeit der Ernte von Obst, Trauben, Mandeln und im Spätherbst/Winter dann die Oliven! Es ist die spannende Zeit der „Entlohnung“ der Menschen, die ein ganzes Jahr ihre volle Arbeitskraft in die Bearbeitung der Böden und der Pflanzen/Bäume gesteckt haben!

### **Bericht des Önologen Stefan Dorst vom 17.09.2013:**

„Kein Jahrgang gleicht dem anderen. Der 2013er bestätigt diese Aussage wieder sehr deutlich! Nach drei sehr regenarmen und sehr warmen Jahren 2010, 2011 und 2012, meist nur 120mm bis 300 mm Niederschlag pro Jahr, in denen die Rebstöcke teilweise sehr darben mussten, konnten sie dieses Jahr „durchschnaufen“. In der ersten Jahreshälfte 2013 sind schon 500 mm Regen gefallen, also so viel wie in den letzten 3 Jahren zusammen. Die leeren Wasserspeicher im Unterboden konnten sich endlich wieder füllen, die Frühjahrsvegetation war so üppig und grün wie schon lange nicht mehr – aber, es kam auch ein kleiner Wermutstropfen hinzu:

Bild von Stefan!

Die Monate April, Mai und Juni waren wie in fast ganz Europa auch in Spanien sehr kühl und regnerisch. Die Reben brauchen Wärme zum Wachsen, und die fehlte, so kam es zu einem enormen Vegetationsrückstand. Die Blüte erfolgte 3 Wochen später wie üblich, d.h., erst Mitte/Ende Juni und war ausserdem bei kalten Temperaturen verregnet, sodass es zu mangelnder Befruchtung der Blütenstände kam, - „Verrieselung“ nennt man das in der Fachsprache. Dies führt zu geringeren Erträgen, insbesondere bei Merlot und Garnacha Tinto viel die Hauptblüte in diese kalte Regenphase, sodass diese Sorten am meisten von Verrieselungsschäden betroffen waren, was sich in niedrigeren Erträgen bemerkbar machen wird; auf die Qualität hat dies aber keine Auswirkung.

Die Sommertemperaturen im Juli, August und September bewegten sich im normalen Bereich, wobei aber dieses Jahr nur während wenigen Tagen die 32°C-Marke überschritten wurde – und durchaus viele wolkige Tage dabei waren, bei denen das „Solarkraftwerk Rebstock“ nur mit reduzierter Leistung lief. Somit war es nicht möglich, den Vegetationsrückstand vom Frühjahr aufzuholen und es trat ein sehr später Reifebeginn der Trauben ein. Der Lesebeginn erfolgte dieses Jahr mit dem Merlot am 11. September 2013, also 2 Wochen später als üblich. Die Traubensorten wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc werden gar erst Anfangs Oktober gelesen.

Doch, das muss nicht von Nachteil sein, ganz im Gegenteil, denn, eine längere Vegetationsperiode hat durchaus auch Vorteile: der Zuckergehalt der Trauben steigt langsamer an, die Traube hat mehr Zeit um Aromastoffe zu bilden, die Säurewerte sind in diesen Jahren stabiler, also, alles in allem braucht man nur etwas Geduld!“

Anmerkung: Die Ernte 2013 wurde am 10. Oktober abgeschlossen – also rund 3 – 4 Wochen später wie üblich. Stefan Dorst meldet: Qualität ausgezeichnet / Menge im Durchschnitt der Vorjahre.

### Die Klubreisen im Herbst 2013

Im Herbst 2013 wurden 3 Reisen in die Matarraña durchgeführt. Die 25 Reiseteilnehmer sind sich einig: „Wir haben viel Schönes und Unerwartetes erlebt und die Elemente NATUR, KULTUR, KULINARIK und ÖNOLOGIE so richtig genossen. Die Spannweite des Programms ist gross, sie reicht vom Benediktinerkloster Montserrat über die Reiseernte im Ebro-Delta, hin zur Geier-Fütterung im Mas de Bunyol, von Wanderungen und Velofahrten in unberührter Natur bis natürlich auch zu einem ausgedehnten Besuch samt Degustation auf der Venta d’Aubert! Dem Motto PLUS ULTRA wurde nachgelebt, d.h. wir haben uns in den vorerwähnten Elementen weit über dem Durchschnitt bewegt!“ Die Gruppen-Bilder – aufgenommen am Abreisetag - zeugen von Freude und Harmonie – und vielleicht auch von ein wenig „Übergewicht“!

Dieses Jahr haben mit uns 52 Personen die Matarraña besucht und festgestellt, dass das Hinterland von Spanien wirklich in jeder Beziehung eine Reise wert ist.

Bilder (ACG + Zimmermann)

### Die Klubreisen im 2014

Im kommenden Jahr werden vorerst 2 Klubreisen ausgeschrieben – die Daten sind wie folgt:

Donnerstag 15. Mai bis Dienstag 20. Mai 2014	(Blumenpracht / Blütezeit der Reben)
Montag 06. Oktober bis Samstag 11. Oktober 2014	(Herbst / Erntezeit)

Eine frühe Anmeldung, die vorerst auch provisorisch sein kann, lohnt sich! Es werden nur kleine Gruppen gebildet, da im Hotel Mas del Rei nur 7 Zimmer zur Verfügung stehen. Zudem liegen für beide Reisen bereits erste Anmeldungen vor! Wenden Sie sich an Erwin Kunz (079 435 59 94); er beantwortet auch gerne ihre Fragen!

Programme von 2013-Klubreise können Sie jederzeit anfordern (079 495 59 94 oder FreundeVendaAubert@gmx.ch). Sie erhalten so einen Eindruck über das Angebot.

Rechtzeitige Absprache vorausgesetzt, ist es auch möglich, für Sie und ihre Freunde ein individuelles Reiseprogramm zusammenzustellen; für die Teilnehmer sind Sie selber besorgt!

### Einladung zur Herbst-Degustation im Gasthof Chärnsmatt in Rothenburg

Gerne erwarte wir Sie am

**Donnerstag, 31. Oktober 2013 ab 17.30 Uhr**

im Landgasthof Chärnsmatt in Rothenburg

zur Degustation unserer Klub-Weine und des Olivenöls EMPELTRE.

Im Verlaufe des Abends berichtet **Johannes Hunkeler** (siehe Weinbrief Nr. 7) von seinen Erlebnissen in der Matarraña; er wird bis dann seinen 3-monatigen Aufenthalt auf der Venta d’Aubert abgeschlossen haben.

Wir degustieren nochmals die im Mai 2013 gelieferten Weine, die in der Zwischenzeit 6 Monate Flaschenlagerung hinter sich – und vom Transport Ruhe gefunden haben:

Mattaraña Tinto 2009  
Mattaraña Blanco 2012

Das Olivenöl **EMPELTRE 2012** kann probiert, und natürlich direkt vor Ort auch gekauft werden.

Zudem halten wir eine **Überraschung** für sie bereit – lassen Sie sich in die Sensorik von alten Weiss- und Rotweinen einführen!

Aufgrund des grossen Erfolges anlässlich der Frühlingsdegustation empfiehlt der Landgasthof Chärns matt wiederum die **Pizza-Mattarraña** (à discretion) samt Salat für CHF 28 pro Person; wie immer spendet der Klub dazu den Weiss- und den Rotwein. Die Pizza wird mit eigens aus der Mattarraña importiertem Jamon Iberico sowie mit im EMPELTRE-Olivenöl eingelegten mediterranen Kräutern zubereitet!

Für die Teilnahme am Abendessen erbitten wir ihre **Anmeldung bis zum 29. Oktober 2013** an Natel Nr. 079 435 59 94 oder an [FreundeVentadAubert@gmx.ch](mailto:FreundeVentadAubert@gmx.ch) – besten Dank!

Für die Degustation kommen und gehen Sie ganz frei, so wie Sie gerade Lust und Laune haben. Selbstverständlich dürfen Sie Verwandte und Freunde, die schöne Weine zu schätzen wissen, zur Degustation und/oder zum Abendessen mitbringen. Die Degustation ist für Jedermann/Frau zugänglich, kostenlos und es besteht kein Kaufzwang!

## WEIN / OLIVENÖL

Aktuell sind die folgenden Weine im Verkauf:

- der Mattaraña Tinto 2009	0,75-Flasche	zum Preis von CHF 13.50 (nur 6-er Carton)
	1,50 Magnum	zum Preis von CHF 28.00
	(die Magnum kann Einzel oder im 6-er Carton bezogen werden)	
- der Mattaraña Blanco 2012	0,75-Flasche	zum Preis von CHF 14.00
- das Olivenöl EMPELTRE 2012	0,75-Flasche	zum Preis von CHF 16.00
	6-er Carton	zum Preis von CHF 85.00

**Die Weine und das Olivenöl eignen sich sehr gut als privates/geschäftliches Weihnachtsgeschenk!**

Für die Verpackung von einzelnen Magnumflaschen können wir Ihnen einen gediegenen Geschenk-Karton zum Preis von CHF 4.50 anbieten.

### **Bezugsorte- und Daten 2013**

Es gibt immer wieder Klubmitglieder, die sich mit dem Nachschub schwer tun und uns schriftliche Bestellungen zukommen lassen!

Es ist ganz einfach: Wenn Sie nach der Erstbestellung wieder Wein und/oder Olivenöl kaufen möchten, dann gehen Sie in eines unserer Auslieferungslager und nehmen dort mit, was Sie haben möchten. Eine vorherige Bestellung ist nicht nötig – Voranmeldung ist nur für die Bezugsorte in Basel und in Zürich empfehlenswert.

Sie erhalten nach dem Bezug eine Rechnung mit EZ zugestellt.

Die Klubweine und das Olivenöl können an den folgenden Orten abgeholt werden:

- **Emmenbrücke Merkurstrasse 7 (3.Stock)**

Dienstag:16.07./20.08./17.09./15.10./19.11./17.12. > jeweils von 17.00 bis 19.00 Uhr

Samstag:06.07./03.08./07.09./05.10./02.11./07.12. > jeweils von 09.00 bis 12.00 Uhr

Für ausserordentliche Abholzeiten wende man sich an die Telefon-Nummern:

079 435 59 94 Erwin Kunz oder

078 793 29 01 Cornelia Rudolf

- **Sursee bei Fischer Weine**

> zu den Ladenöffnungszeiten

Fischer Weine Sursee übernimmt den Versand der Klubweine; die Kosten orientieren sich an der Liefermenge und an der Distanz; Auskunft erteilt Franz Fischer (Tel 0419251190).

- **Basel Farnsburgerstrasse 3 bei Michael Kunz / Sandra Thöni**

Abholung nach Absprache; Kontaktnahme über Tel 079/6173884 /michael.kunz@vollbild.ch

- **Zürich Hammerstrasse 103 bei Rahel Frei**

Abholung nach Absprache; Kontaktnahme über Tel 078/7463456 / frei-rahel@gmx.net

### **Klub-Mitglieder**

Der Klub wächst kontinuierlich – aktuell sind wir bei 282 Mitgliedern angelangt.

Helfen Sie bitte mit, bis Ende Jahr das auf 300 Mitglieder festgelegte Ziel zu erreichen – vielen Dank!

Gerne überreichen wir unseren „Botschaftern“ für die Vermittlung von 3 neuen Mitgliedern eine Magnum-Flasche Mattaraña Tinto 2009.

\* \* \* \* \*

Noch einen schönen Spätherbst wünschen wir Ihnen – verbunden mit hoffentlich sonnigen und milden Tagen, begleitet von unseren Mattaraña-Weinen – Salud!

Freundliche Grüsse und auf Wiedersehen am 31. Oktober 2013 bei der Herbstdegustation in der Chärnsmatt.

**„Freunde Venta d’Aubert“**

**im Namen des Weinklub-Teams:**

Hans T. Frei Rahel Frei Erwin Kunz Urs Rudolf

Erwin Kunz

Emmenbrücke, 12. Oktober 2013