
Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 2 • Oktober 2001

Geschätzter Weinkunde
Liebe Weinfreunde

Die Liberalisierung der Weinimporte fordert die Schweizer Weinwirtschaft heraus. Was schon vor fünf Jahren mit dem öffnen der Grenzen voraussehbar war, ist jetzt eingetreten: Die Billig-Wein-Importe aus der ganzen Welt machen vor allem vielen Wein-Produzenten aus der Westschweiz zu schaffen. Für diese Betriebe bringt auch eine Kundgebung in Bern keine wesentliche Änderung. Denn damit holen sie die von ihnen verpassten 5 Jahre zur Entwicklung einer Produktions- und Vertriebsstrategie ihrer Weine nicht mehr auf.

Die Tendenz, dass in der Schweiz weniger, aber dafür qualitativ besserer Wein getrunken wird, setzt sich fort. Aufmerksame und kundennahe Weinbaubetriebe, die schon lange auf Qualität und Innovation im Rebberg wie im Keller setzen, die somit zu grösserem Risiko bereit sind, bei denen aber auch das Preis-/ Leistungsverhältnis stimmt, liegen voll im Trend und haben keine Absatzprobleme.



Roland und Karin Lenz im Barrique-Keller

Glücklicherweise dürfen auch wir uns zu diesen Weinbaubetrieben zählen. Und so lautet unsere Devise: «Jetzt erst recht!»

So wollen wir unsere bewährten Weine weiter verfeinern, unser Weinsortiment mit einigen Neukreationen ergänzen und Sie noch mehr über unseren Traubenanbau und unsere Kelterungsprozesse informieren.

Für letzteres – transparente Information und Deklaration – würden übrigens auch wir auf die Strasse gehen. Eindeutige Deklarationen über die Herstellung der in der

Schweiz verkauften Weine, würden mehr Klarheit schaffen. Sie als Konsument könnten sich damit über die Herstellungs-Methoden der angebotenen Weine und den damit verbundenen Preisen ein besseres Bild machen.

Wir sind überzeugt, dass wir Ihnen mit der zweiten Ausgabe unserer «Lenz Weinpost» wieder wertvolle Informationen weiter geben können.

Ihre Winzerfamilie Lenz

Two handwritten signatures in black ink, one on the left and one on the right, appearing to be 'R. Lenz' and 'K. Lenz' respectively.

Aktuelles

Weinlese 2001 am Iselisberg

Optimale Wachstumsbedingungen haben unseren Reben bis Anfangs September zu einem Vegetationsvorsprung verholfen. Wegen des schlechten September-Wetters ist dieser Vorsprung wieder eingeholt worden, so dass wir heute im normalen «Fahrplan» liegen.

Trotz des miserablen September-Wetters sind bis jetzt die Trauben gesund geblieben und die ersten Messungen des Reifefaktors (Bestimmung des Zucker-/ Säureverhältnisses) sind viel versprechend. Aber - Geduld ist angesagt.

Mengenmässig werden wir bei unserer Hauptsorte, dem «Pinot Noir», nur rund 80% der Erntemenge der letzten Jahre lesen können, dies auf Grund unserer eigenen schärferen Ertragsregulierung. Bei allen anderen Sorten hoffen wir wieder eine Durchschnittsernte einzubringen. Gespannt sind wir auf unsere erste Lese des «Sauvignon Blanc» und «Zweigelt».

Kelterung des Jahrgangs 2001

Neben dem Traubengut ist vor allem die Kelterung für die Entwicklung der Weine verantwortlich, also die zwei bis drei Wochen nach der Anlieferung der Trauben.

Für uns heisst das, dass die Verarbeitungsprozesse wie das Abbeeren, die Maischezeiten, das Abpressen und vor allem die erste Gärung, schonend und mit allergrösster Sorgfalt durchgeführt und überwacht werden müssen. Gerade das Überwachen in Form von «Degustieren und Analysieren» sind bei unseren vielen Klein- und Kleinstmengen von grösster Bedeutung.

Für die Kelterung 2001 haben wir uns wieder einiges vorgenommen. Bei den Weissweinen wollen wir die positiven Erfahrungen des Jahrgangs 2000 nutzen, um mit einer optimierten Kaltgärung die Aromabildung massiv zu verstärken.

Bei den Rotweinen führen wir bei allen Weinen konsequent den vorzeitigen Mostabzug («Saignée») durch. Dabei wird ein bestimmter Anteil des Mostes vor der Gärung von der Maische weggenommen. Damit wird das Beeren-/Mostverhältnis der Maische zu Gunsten der Beeren besser, was auf noch intensivere und dichtere Rotweine hoffen lässt.

Neue Kreationen

Neben «Zweigelt» und «Sauvignon Blanc» kreieren wir 2001 einen neuen Barrique-Rotwein, der einen Cuvée aus «Pinot Noir», «Regent» und «Zweigelt» sein wird. Bei den Dessertweinen möchten wir unser Angebot ebenfalls erweitern. So werden wir einen dritten «Dolce Vita» keltern – neu aus Regenttrauben.

Geschenkideen

Haben sie schon das passende Wein-Geschenk? Wir bieten **ab November** ganz spezielle, persönliche Geschenkskreationen mit Wein an. Lassen sie sich überraschen!

Gourmet-Tipps

«Wine-Dinner» am Iselisberg

Am Freitag, 16. November 2001 sowie am Freitag, 18. Januar 2002 möchten wir sie ganz speziell verwöhnen: Zu neun verschiedenen Gerichten präsentieren wir Ihnen die dazu passenden 12 Weine.

Melden Sie sich sofort an – die Platzzahl ist beschränkt.

Wein-Tipp zur kalten Jahreszeit

Geniessen sie zu einem feinem Wildgericht unsere Pinot Noir Spätlese oder einen Regent aus dem Eichenfass.

Eine «saftige» Alternative

Jetzt wieder in unserem Sortiment erhältlich, die praktischen Trauben-/Süssmost im Bag'n'Box-Behälter:

Traubensaft 5 Liter für CHF 20.—
Süssmost 10 Liter für CHF 15.—

Entwicklung

Neuer Barrique-Keller am Iselisberg

Gerade noch rechtzeitig auf die Weinlese hin, konnten wir den Anbau des Barrique-Kellers und des Degustationsraum realisieren.

Im Kelleranbau können wir über 50 Barriques auch über längere Zeit lagern.

Plötzlich macht sich ein ganz neues Arbeitsgefühl bemerkbar: Endlich haben wir etwas mehr Raum zur Verfügung. So macht die «Kellerarbeit» noch mehr Spass.

Vina tierra y fuego

Bodega-Neubau

Ende Juli konnten wir das Kelttereigebäude aufrichten. Die im chilenischen Baustil erstellte Bodega beherbergt den Kelterungskeller mit den Gärtanks, den Barrique-Keller wo die Weine heranreifen werden, einen Lagerkeller, sowie einen gemütlichen Degustationsraum für 80 Personen.



Bodega-Neubau der Vina tierra y fuego

Küche, Garderobe, Kühlraum, sanitäre Einrichtungen und Übernachtungs-Möglichkeiten vervollständigen das Gebäude.

Die inmitten unserer Rebberge gelegene Bodega wird bis Februar 2002 bezugsbereit sein, so dass wir dann ab März unsere ersten Weine einkellern können.

Sortenvielfalt

Unsere letzten grösseren Neupflanzungen auf der «Vina tierra y fuego» haben wir Ende August vorgenommen.

Die Sortenvielfalt verspricht einiges:

- Carmenère
- Malbec
- Shiraz
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Pinot Noir
- Zinfandel

Da schlägt jedes Weinliebhaber-Herz höher.

Frühling in Chile

Der Frühling auf der Südhalbkugel hat bereits voll eingesetzt. Der Austrieb unserer Reben ist erfolgt, gut zwei Wochen früher als erwartet. Die Wetter-Kapriolen machen auch vor Chile nicht halt – nur haben sie dort angenehmere Auswirkungen.

Kultur- und Know-how-Austausch

Im vergangenen Sommer haben wir zum ersten mal einen chilenischen Mitarbeiter rund zwei Monate am Iselisberg in Sachen Rebbau und Weinkultur ausgebildet.

Ruedi Rüesch wird anfangs November nach Chile übersiedeln, um auf der «Vina tierra y fuego» die Traubenproduktion zu leiten und so Michele Rüfenacht zu unterstützen.

Wir selbst, werden im März/April 2002 wieder in Chile arbeiten und zu diesem Zeitpunkt die erste Kelterung durchführen.

Wein-Wissenswertes

Reserva

Der Begriff «Reserva» beschreibt in Spanien und Portugal einen «besonderen Wein»: Ein Reserva muss mindestens 12 Monate in Barriques und anschliessend 24 Monate im Tank oder in der Flasche gelagert werden bis er in den Verkauf kommen darf. In der Schweiz ist dieser Begriff nicht definiert. Fest steht nur, dass ein so bezeichneter Wein «aussergewöhnliche Qualitätseigenschaften» aufweisen muss.

So ist unsere Reserva eine Mischung aus den besten Pinot Noir- und Regenttrauben (Spätlesen), die getrennt gelesen und vergoren werden, dann aber mindestens 6 Monate gemeinsam in 225 Liter Barriques heranreifen. Die Barriques sind dabei zum dritten bis fünften Mal im Einsatz.

Aufkonzentrieren

In der Weinkelterung gibt es verschiedene Methoden um einem Wein mehr Intensität, bzw. mehr Dichte oder Kraft zu verleihen. In den folgenden Abschnitten finden Sie ei-

ne kurze Beschreibung der verschiedenen Möglichkeiten.

«Chaptalisieren» oder «Anreichern»

Unter «Chaptalisieren» versteht man die Zugabe von Zucker zur Erhöhung des Alkoholgehaltes. Dies geschieht meistens vor der Gärung, die zulässigen Mengen sind in der Lebensmittel-Verordnung (LMV) definiert.

Aufkonzentrieren mittels «Umkehrosmose»

Bei diesem Verfahren wird der geklärte Traubenmost mit hohem Druck an eine Membrane (Sieb) herangepresst. Diese lässt nur Wasser durch, so dass der im Kreis gepumpte Traubenmost immer konzentrierter wird. Es werden alle Komponenten aufkonzentriert: Zucker- Säuregehalt, Gerbstoffe usw.

Gefriertrocknung

Die Gefriertrocknung wird mit speziellen Gefrierschränken durchgeführt. Damit wird überschüssiges Wasser im gefrorenen Zustand vom Saft und den übrigen Inhaltsstoffen getrennt.

Aufkonzentrieren mittels Vakuumverdampfung

Einfach ausgedrückt, wird mit dieser Maschine das Wasser unter Vakuum «herausverdampft». Auch hierbei werden alle Inhaltsstoffe des Traubenmostes aufkonzentriert.



Bei schönstem Herbstwetter, die Traubenernte 2001

Ertragsregulierung

Diese Methode wird bereits im Reberg angewendet, durch manuelle Mengensenkung am Stock wird die Qualität erhöht und die Quantität gesenkt. Diese Arbeit führen wir konsequent, abgestimmt auf die angestrebte Traubenqualität durch.

Natürliches Trocknen

Wie bei unserem Strohwein, werden die Trauben vor dem Verarbeiten nochmals zum Trocknen ausgelegt und einige Tage so gelagert. Hierbei nimmt vor allem der natürliche Zuckergehalt zu, die Säure bleibt einigermassen beständig und die traubeneigene Aromabildung wird ebenfalls verstärkt.

Saignée

Wie schon in der Kelterung beschrieben wollen wir dieses Jahr alle unsere Rotweine mit dieser Methode verdichten. Mit dieser vorzeitigen Mostwegnahme erreichen wir komplexere, fülligere Weine.

Traubensorten

Zweigelt

Diese führende, österreichische Rebsorte ist eine Kreuzung aus Saint-Laurent x Blaufränkisch (Lemberger). Mit gezielter Ertragsregulierung ergibt sie farbintensive, fruchtbetonte Rotweine.

Sauvignon Blanc

Neben Chardonnay ist Sauvignon Blanc die in der Weinwelt am stärksten vertretene weisse Traubensorte. Das Aromaspektrum des Sauvignon Blanc ist einzigartig – dafür benötigt er eine exzellente Reblage.

Kurznotizen

Haben sie gewusst,

... dass für das Entlauben der Traubenzone rund **70 Arbeitsstunden** pro Hektare anfallen?

... dass wir am Iselisberg in gut 20 Lesetagen fast **500'000 Trauben** von Hand ernten?

... dass wir **seit 6 Jahren keine Insektizide** zur Schädlingsbekämpfung in unseren Rebbergen einsetzen mussten? Denn dank unserer umweltbewussten Anbaumethode («alternierende Dauerbegrünung») halten die natürlichen Nützlinge die Schädlinge für uns in Schach!

... dass in der Schweiz **letztes Jahr 9% mehr Ostschweizer Rotweine** und 1% mehr Ostschweizer Weissweine getrunken wurden? Gesamthaft nahm der in der Schweiz konsumierte Wein, ausländischer und inländischer, um je 1% ab.

Euro als Zahlungsmittel

Da wir vermehrt auch Kunden aus dem EU-Raum bei uns begrüßen, werden in der

Preisliste 2002 unsere Weinpreise auch in Euro umgerechnet und der Euro wird als Zahlungsmittel akzeptiert.

Veranstaltungen

Tage der offenen Kellertür

3. und 4. November 2001 sowie
10. und 11. November 2001

Wine-Dinner

16. November 2001 und
18. Januar 2002

Iselisberger Weinerlebnis

4. und 5. Mai 2002 sowie
11. und 12. Mai 2002

Humor

Alles mit Mass

Ein Geniesser erzählt dem anderen: «Ein Glas Wein kann mich vollkommen betrunken machen». «Das kann ich mir bei Dir schlecht vorstellen ...» meint der andere. «Doch - es ist so. Meistens ist es das achte Glas.»

Späte Heimkehrer

Der Fritz kommt spät vom feucht fröhlichen Männerabend nach Hause und findet den Lichtschalter im Schlafzimmer nicht. «Fang doch endlich zu schimpfen an, Schatz», fleht er nach langer Suche, «dann weiss ich wenigstens ungefähr wo das Bett steht.»

Impressum

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Roland und Karin Lenz

☎ 052 746 13 86

🌐 www.lenz-weinbau.ch

✉ redaktion@lenz-weinbau.ch

Stefan und Claudia Lenz

🌐 www.stefan-lenz.ch