

---

# Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 11 • April 2006

---

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Leidenschaft ist der Ursprung aller grossen Dinge - sie will nicht warten.»

Die Leidenschaft zu unserem bodenständigen Beruf, ist wie das Salz in der Suppe. Würde uns die Leidenschaft fürs Weinmachen abhanden kommen, könnten wir uns im hart umkämpften Weinmarkt nicht mehr behaupten oder differenzieren. Sie als Wein-Geniesser müssten Ihre speziellen Weine plötzlich dort einkaufen, wo sie Ihr Waschmittel, Ihre Zahnbürste oder Ihr Frühstücks-Müesli einkaufen. Dort also, wo die speziellen Weine bereits am aussterben sind.

Aber halt - so leicht verlieren wir unsere Leidenschaft nicht!



*Wir sind auch leidenschaftliche Gipfelstürmer*

Vor allem jetzt nicht, wo uns die kalifornischen Winzer mit ihren leidenschaftslosen Kunstweinen beglücken wollen. Zuckerwasser gepaart mit künstlicher Aromatisierung darf undeklariert bei uns verkauft werden. Hat hier die europäische Politik versagt?

Das missratene transatlantische Abkommen hat bis jetzt nur eines bewirkt: Plötzlich wird über die Frage «Was ist Wein?» international diskutiert.

Wir versichern Ihnen, dass wir an unserer Weingut Lenz-Linie festhalten werden: Unser Weinmachen fängt bereits im Rebberg an - nicht erst im Keller bzw. im Labor.

In unseren Weinen sollen Sie die Leidenschaft und die Begeisterung für den Winzerberuf spüren, genauso wie den Jahrgang oder das Terroir. Nur mit dieser Philosophie entstehen einzigartige und aussergewöhnliche Weinpersönlichkeiten.

Sie werden bei uns also auch in Zukunft die Jahrgangsunterschiede erkunden können. Das macht das Weinverkosten so richtig spannend!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Winzerfamilie Lenz

---

## Aktuelles

### 2005 - Jahrgang der Superlative

«Was schon wieder ein Jahrhundert-Jahrgang? Das ist doch nun wirklich eine schon abgegriffene Marketingstrategie!» Und da haben Sie Recht!

Aber wie sollen wir diesen ausgezeichneten Jahrgang 2005 anders beschreiben? Gerade wenn man die Weine verkostet hat und die Begeisterung überhand nimmt? Nun aber der Reihe nach:

Im Gegensatz zum Hitzejahrgang 2003, konnten die Trauben am Iselisberg und in Chile im 2005 ganz langsam ausreifen. Das hat nicht nur die richtigen Zuckerkonzentrationen gebracht, sondern auch die Aromatik entscheidend beeinflusst.

#### Trend hin zu leichteren Weinen

Nach dem Eichenholz-Boom (Barriqueausbau zu 100% in neuen Fässern) und nach den Alkoholbomben, geht der Weintrend klar hin zu leichteren Weinen, die ihre Typizität nicht verleugnen. Und das sind genau die Stärken unserer 2005er Weine: Frucht pur, gepaart mit Eleganz und Finesse und eine gute Ausgewogenheit im Gaumen.

## Weissweine

Unsere Weissweinkreationen 2005 sind unbestritten die besten, die wir bis jetzt produzieren konnten! Jede Traubensorte erbringt ihre Typizität, die Weine sind bereits harmonisch und der Alkoholgehalt ist moderat, da die meisten Weine eine ganz leichte, passende Restsüsse besitzen.

## Rotweine

Die Rotweinkreationen 2005 stehen dem Jahrgang 2003 in nichts nach. Der einzige Unterschied besteht darin, dass das feurig-alkoholische im Jahrgang 2005 weniger vorhanden ist. Dafür sind die Weine bereits sehr ausgewogen und viele mit einem leichten Süßspolster ausgestattet, das ihnen ebenfalls eine gewisse Wärme verleiht.

## Raritäten und Spezialitäten

Es wird immer schwieriger, gewisse Weine ins Rampenlicht zu stellen. Denn jeder von uns produzierte Wein hat sein gewisses Etwas. Folgende Weine sind aber sicher aussergewöhnlich oder sogar einmalig:

- **Assemblage RL weiss**  
eine Assemblage aus Pinot Gris, Gewürztraminer und Rheinriesling. Diese Kombination hat einen extrem duftigen (Aprikosen, Rosen, Pfirsich) und eleganten Weisswein hervorgebracht. Ein wunderbarer Gesellschaftsbegleiter.
- **Quarteto weiss**  
ein exotisch duftender gut ausbalancierter Allrounder.
- **Assemblage RL rot**  
eine Assemblage aus Pinot Noir, Garanoir, Regent und Zweigelt, 18 Monate im Barrique ausgebaut. Diese Verheiratung würde man nie als einen Ostschweizer einstufen. Sie besitzt dezente Röstaromen, schwarze Beerenaromen und auch etwas würziges. Sie ist vollmundig und ausgewogen. Ein richtiger Allrounder.
- **Loco (verrückt)**  
dieser Rotwein ist ein «Blend» aus mehreren Traubensorten. Verheissungsvoll dunkelfarbig, nach reifen dunklen Beeren riechend und mit einem richtigen Feuerwerk im Gaumen.
- **Malbec Reserva Spätlese**  
diese leicht süsse Reserva ist das Resultat aus fantastisch reifen Malbec Trauben (111°Oe), 18 Monate im amerikanischen Barrique ausgebaut. Er wurde unfiltriert abgefüllt.
- **Dolce Vita**  
ob weiss oder rot, beide machen ihrem Namen alle Ehre.

## Entwicklung

### Jahrgangseinschätzung

Damit Sie unsere Pinot Noir Barriques optimal geniessen, haben wir eine Trinkreife-Tabelle mit der Jahrgangseinschätzung entwickelt:

Jahrgang	Beurteilung	Auszutrinken
2005	sensationell	bis 2011
2004	überdurchschnittlich	bis 2009
2003	sensationell	bis 2010
2002	Durchschnitt	bis 2008
2001	Durchschnitt	jetzt trinken
2000	überdurchschnittlich	jetzt trinken
1999	Durchschnitt	ausgetrunken
1998	Durchschnitt	ausgetrunken
1997	überdurchschnittlich	ausgetrunken
1996	mittel	ausgetrunken

### Schatzkammer

Suchen Sie nach einer langsam gereiften Rarität vom Weingut Lenz oder von der Viña tierra y fuego? In unserer Schatzkammer finden Sie spezielle Weinjahrgänge, die wir zurückgelegt haben. Fragen Sie direkt bei uns nach.

Unser Schatzkammer-Tipp: Pinot Noir Selection U 2003

### Rebsortenwahl - zurück zu den Wurzeln?

Eine der schwierigsten Fragen für Winzer ist die Erneuerung einer Rebanlage. Welche Rebsorte soll gepflanzt werden? Welche Weine sind in 10 oder 20 Jahren bei den Kunden noch gefragt?

Einerseits ist das ganze ein finanzieller Kraftakt. Kostet doch das Erneuern eines ein Hektare grossen Weinbergs - das sind 10'000 m<sup>2</sup> - rund CHF 125'000, verteilt auf die ersten drei Jahre. Andererseits soll die Rebanlage aus Sicht der Kosten eine möglichst lange Lebensdauer haben.

Mit dem Zusammenwachsen der Märkte und der weltweiten Konkurrenz, ist eine zuverlässige Prognose für zukünftige Trinkgewohnheiten nicht mehr möglich. So spielen für uns folgende Aspekte bei der Rebsortenwahl eine Rolle:

- Unsere historischen, regionalen Wurzeln. Wir glauben, dass ein Pinot Noir und ein Müller-Thurgau aus dem Bodenseeraum oder eine Uva Pais und ein Carmenère aus Chile auch zukünftig eine Verkaufschance haben werden. Ob für den Weinmarkt direkt vor der Haustür oder für den Export. Diese Sorten sind typisch für unsere zwei Regionen.

- Daneben pflanzen wir auch internationale Rebsorten wie Sauvignon blanc und Merlot oder Raritäten wie Solaris und GF 48-12. Mit diesen Weinsorten vervollständigen wir unser Sortiment und kreieren interessante Cuvées, Blends, oder Assemblagen.

Zukünftig wird Qualität noch selbstverständlicher sein, ob beim Weininhalt oder beim Flaschen-Design. Für unseren Erfolg entscheidend ist, dass wir die geschmacklichen Veränderungen unserer Kunden erkennen und so unsere Weingut Lenz-Linie entsprechend anpassen können.

## Wein-Wissenswertes

### Spinning Cone Column ...

So heisst das physikalische Fraktionierungsverfahren, das den amerikanischen Winzern erlaubt, ihren Wein in die Einzelheiten aufzuteilen. Dieses Fraktionieren ist eine Art Schleuder-Filtration, bei der einzelne Bestandteile eines Getränks separiert werden können. Beim Wein zum Beispiel Säuren, Zucker, Aromen, Tannine usw. Somit kann durch «Spinning Cone Column» ein Kunstwein zusammengebaut werden, der auf Kundenbedürfnisse und Trends zugeschnitten ist. Dieser Wein kann über Jahre hinweg identisch produziert werden - genau nach Rezept wie bei Coca Cola.



*Eine typische Spinning Cone Column-Anlage von Alfalavel*

Dieses Verfahren wird in den USA bereits im grossen Stiel angewendet. In Europa ist dieses Verfahren nicht zugelassen - wohl aber der Import.

### ... ist das noch Wein?

Nach unserem Verständnis bringt dieses Fraktionierverfahren konfektionierte Kunst-

weine hervor, die nichts mehr mit dem kulturell verbundenem Begriff «Wein» zu tun haben. Da aber anscheinend ein Markt für solche Kunstweine vorhanden ist, sind wir der Meinung, dass diese Herstellungspraxis trotzdem erlaubt sein sollte. Aus Gründen der Markttransparenz müssten die so hergestellten Kunstweine aber **klar deklariert** werden.

Wir erwarten, dass die Verantwortlichen der Weltweinbaupolitik diese Erleuchtung noch erlangen werden.

### Wohin führt uns wohl diese Entwicklung?

#### Weineinkauf im Jahr 2043 ...

... soeben hat uns der Weinberater ein Glas Müller-Thurgau, Anbaugbiet Mitteleuropa, eingeschickt. Und tatsächlich - er schillert gelblich und schmeckt herrlich citrusartig frisch. Faszinierend. Sicher werden wir uns einige Behälter über den elektronischen Versorgungsservice liefern lassen. Der Berater öffnet indes einen neuen Behälter. Es zischt, die Luft erfüllt sich sofort mit einer leichten Note von Walderdbeeren. Meine Frau lächelt, mag sie doch diesen Geschmack lieber als den der normalen Erdbeere, wie wir ihn von unserem aromatisierten Joghurtkonzentrat her kennen. Hm, am Gaumen ist dieser tolle Ton noch kräftiger zu spüren. Ein richtiger Partytropfen, von dem man gerne ein Glas mehr trinkt. Von diesem Wein muss man einfach etwas einkaufen! Glücklicherweise trennt die Weinindustrie den vergorenen Rohsaft ja direkt nach der Gärung in seine einzelnen Bestandteile auf und fügt diesen dann ganz nach Kundengeschmack wieder zusammen. Genial!

Wir neutralisieren mit dem Gaumen-Harmonizer und schauen dem Höhepunkt der Degustation entgegen: ein kräftiger, purpurfarbener, würziger und voller 2042er «Colourwine» aus Nordamerika. Toll, diese Kombination aus verschiedenen Gewürzen und Früchten - das findet man nur hier beim Supermarkt-Winemaker! Auch von diesem Wein bestellen wir. Leider werden wir auf unsere Lieferung etwas warten müssen - er wird in limitierter Auflage erst nach der Bestellung komponiert. Zufrieden schlendern wir an den Haushaltsautomaten und Nahrungskonzentrat vorbei zum Parkdeck. Sicher finden meine Frau und ich zuhause Freude an den neuen Weinen, hat man doch die tollsten Nuancen und Früchte im Gaumen.

Wir fragen uns von Zeit zu Zeit nur manchmal: Wie mag denn damals eigentlich ein «richtiger Wein» geschmeckt haben?

### Apropos Deklaration

Für Weine die in der EU verkauft werden, besteht neu eine Deklarationspflicht für Sulfit, wenn der Gehalt mehr als 10 mg pro Liter ist. Da unsere Iselisberger Weine auch nach Deutschland und Holland exportiert werden, haben wir auf den Rückenetiketten den Vermerk «enthält Sulfit» klar deklariert. In der Schweiz soll diese Deklarationspflicht erst Ende Jahr eingeführt werden.

### Korkherstellung - ein langer Weg

Der Produktionsprozess, um qualitativ einwandfreie Naturkorken herstellen zu können, ist lang.

#### Am Anfang steht der Korkeichenwald

Alle 9 Jahre wird der mindestens 20 Jahre alten Korkeiche die produzierte Rinde vorsichtig abgeschält. Die frische Korkrinde wird in einem Waschbecken gekocht und danach mindestens 8 Monate gelagert. Nun wird sie ein zweites Mal gekocht, um Gerbstoffe, Mineralsalze, Schmutz und Insekten auszuscheiden. Die Korkrinde vergrössert dabei ihr Volumen um 20% und wird so elastischer und dehnbarer. Nach 2 Wochen Stabilisierung wird die Rinde nach der Dicke sortiert und in Bänder geschnitten. Mittels Hohlbohrer wird der Kork nun einzeln aus der Mitte des Korkbandes herausgebohrt. Die einzelnen Korken werden nach Fehlern selektioniert und in mehreren Bädern gewaschen, desinfiziert und in einem sauren Wasserbad zuletzt neutralisiert. Dazu benötigt es viel gutes Frischwasser. Durch Zentrifugation wird nun das Oberflächenwasser ausgeschleudert. In einer Klimazelle werden die Korken danach auf eine Feuchtigkeit von 6% getrocknet. Nun werden die Korken nochmals auf ihre Qualität überprüft, elektronisch sowie durch Fachleute sortiert. Nach dem bedrucken mit Lebensmitteltinte werden sie ein letztes Mal getrocknet, entstaubt und schliesslich Vakuum verpackt. In Säcken zu 1000 Korken gelangen sie auf unser Weingut. Für einen guten Korken, der für Lagerweine verwendet wird, legen wir rund 40 bis 50 Rappen aus.

### Globalisierte Transportwege

Nach unseren Erfahrungen wird der Transport von Gütern immer schwieriger - trotz der zunehmenden Globalisierung, der weltweiten Vernetzung der Märkte und dem angeblichen Zollschrankenabbau: Unberechenbare Naturkatastrophen, oder Streiks von Arbeitnehmern legen immer mehr Züge, Flugzeuge, Lastwagen oder Schiffe lahm. Aber auch die Zollbehörden wollen «ihren Spass» haben. Um Ihren Arbeitsplatz zu sichern werden Einfuhrprozesse nicht nur

immer komplizierter und behindert, ja manchmal gehts schon bald in Richtung Schikane. Da fragen wir uns doch wo das wohl hinführt?

## Veranstaltungen

Unser Veranstaltungskalender:

13./14.05.2006	Jahrgangspräsentation Iselisberg
20./21.05.2006	Jahrgangspräsentation Iselisberg
10.06.2006	EntreAkt - Wein und Kultur
24.06.2006	Wine Dinner im Frohsinn Uesslingen
07.07.2006	Chilenischer Abend im Frohsinn Uesslingen
25./26.11.2006	Weinerlebnis 2006
02./03.12.2006	Weinerlebnis 2006

## Tourismus

### Chile erleben

Haben Sie Lust auf eine Entdeckungsreise nach Chile und zur Viña tierra y fuego für 2006/2007? Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, weitere Details erfahren Sie unter:

<http://www.xyz.ch>

## Kurznotizen

Wussten Sie ...

... dass China bei der weltweiten Weinproduktion die USA bereits überholt hat und nun auf Platz 4 steht?

... dass es über 100 bäuerliche Verbände und Organisationen in der Schweiz gibt?

## Humor

Auf dem Polizeiposten:

«Woraus haben Sie geschlossen, dass der Herr betrunken war?»

«Weil er wie wild an einem Telefonmast schüttelte und sich dann bückte um das Obst aufzuheben.»

### Impressum

#### Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

#### Inhalt und Herausgeber:

Roland und Karin Lenz

☎ 052 746 13 86

🌐 [www.lenz-weinbau.ch](http://www.lenz-weinbau.ch)

✉ [info@lenz-weinbau.ch](mailto:info@lenz-weinbau.ch)

#### Layout und Produktion:

Stefan und Claudia Lenz

🌐 [www.stefan-lenz.ch](http://www.stefan-lenz.ch)

✉ [info@stefan-lenz.ch](mailto:info@stefan-lenz.ch)