Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 19 • April 2010

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Ich interessiere mich sehr für die **Zukunft**, denn ich werde mit Ihr den Rest meines Lebens verbringen.»

(Milva, Sängerin)

Erinnern Sie sich? Dezember 2009, Klimagipfel in Kopenhagen. 15'000 Delegierte, Journalisten und Aktivisten werden aus der ganzen Welt eingeflogen - was nicht gerade CO^2 neutral war! Alles was politisch Rang und Namen hat muss sich zeigen. Begleitet wird das ganze Spektakel von einem gigantischen Medienwirbel. Dann, nach 10 Tagen das Debakel: Die Delegationen aus den 193 Ländern können sich zu keinen konkreten Zielen durchringen!

Herzlichen willkommen in Iselisberg

Und dabei schreit unser Planet nach global wirksamen, verbindlichen Zielen! Denn um die Lebensbedingungen für Pflanzen, Tiere und Menschen **zukünftig** zu erhalten, muss die globale Erderwärmung stabilisiert werden.

Was Wirtschaftsführer und Politiker in ihrer «klimatisierten Welt» anscheinend nicht mitbekommen, ist für uns erschreckender Alltag geworden: Die Sommer werden bei uns feuchter und wärmer, die Winter sind dafür kürzer, trockener aber ebenfalls wärmer. Seit 1980 hat sich die Jahresdurchschnitts-Temperatur im Thurgau um 2 Grad erhöht! Die extremen Wetterereignisse wie starke Hagelschläge und massive Gewitterregen nehmen zu.

Wir dürfen keine Zeit mehr verlieren!

Während sich Politiker um die Frage streiten, wer soll was wem bezahlen, muss gehandelt werden. Es geht schlicht um die **Zukunft** unserer nachfolgenden Generationen! Dabei ist jeder Mensch auf seine Weise gefordert. Wie kann ich persönlich dazu beitragen die CO^2-Emissionen zu verringern?

Wer wie wir in der Landwirtschaft tätig ist, hat es ziemlich leicht, direkten Einfluss auf das Klimaproblem zu nehmen. Die Landwirtschaft trägt mit rund 10% Treibhausgasemissionen stark zur Erderwärmung bei. Somit haben wir es täglich in der Hand, etwas gegen das Klimaproblem zu tun. Klar, wir können das Rad der Zeit nicht zurückdrehen. Muss man auch nicht. Wir glauben, dass wir mit unserer Betriebsphilosophie auf dem richtigen Weg sind. Dazu gehört die **Bio-Bewirtschaftung** unserer Rebberge genauso, wie der **Einsatz modernster Technologie**, vorausgesetzt, sie verringert den Energieverbrauch.

In unserer aktuellen Lenz-Weinpost möchten wir Ihnen unsere Gedanken dazu näher bringen. Zudem möchten wir Sie neugierig machen auf unsere neuesten Weinpersönlichkeiten. Bringt der Ausnahmejahrgang 2009 wirklich auch Ausnahmeweine?

Nutzen Sie deshalb unsere Tage des offenen Weinkellers vom 1., 2. und 8. Mai. An diesen drei spannenden Verkostungstagen können Sie unseren Weinjahrgang 2009 erkunden und die eine oder andere Neuentdeckung machen.

Wir freuen uns, Sie in Iselisberg willkommen zu heissen.

Ihre Winzerfamilie Lenz mit Team

Aktuelles

Erdbebensituation in Chile

Bei «Redaktionsschluss», 7 Tage nach dem gewaltigen Erdbeben in Chile, wissen wir, dass unsere Partner und Mitarbeiter überlebt haben! Gott sei Dank! Da das Epizentrum nur ca. 130 km von der Viña Chillan entfernt lag, sind noch immer alle Kommunikationsverbindungen unterbrochen. Was mit unserer Infrastruktur passiert ist und wie die Weinberge aussehen wissen wir nicht. Und die Nachbeben reissen nicht ab. Aktuelle Informationen finden Sie auf unserer Website.

Jahrgang 2009

Ist er nun Spitze oder nicht? Ausländische Weinproduzenten würden sagen: «Na klar, der 2009 ist absolut Weltklasse!» Wir sagen: «Der Jahrgang 2009 überzeugt und hält was er versprochen hat.» Je nach Gusto und Ansprüchen werden die verschiedenen Weine von Ihnen sicher unterschiedlich beurteilt werden.

Gehaltvolles braucht seine Zeit: der Barrique-Keller in Chile

Aber das ist schliesslich bei jedem Weinjahrgang der Fall und macht das Verkosten von Weinen erst interessant.

Weissweine 2009

Ein Merkmal prägt unsere Weissweine des Jahrgangs 2009 besonders: meist schwingt eine gewisse Süsslichkeit mit, die die Weine sehr «süffig» erscheinen lässt. Diese Süsslichkeit ist auf das äusserst reife Traubengut zurückzuführen. Ansonsten wirken die Weissweine gewohnt duftig für die Nase und erfrischend im Gaumen. Den grössten Jahrgangsunterschied werden Sie beim Pinot Gris Barrique feststellen; der 2009 ist dichter und raffinierter als sein Vorgänger, ein herrlicher weisser Essensbegleiter!

Rotweine 2009

Sie finden all das üppig/kräftige was grosse Rotweine auszeichnet in diesem aussergewöhnlichen Jahrgang. Natürlich am ausgeprägtesten in unseren Spätlesen aus den alten Rebbergen, also jenem Traubengut das wir für unsere Barriqueweine verwenden. Doch bereits die Rotweine die wir jetzt im Frühling abgefüllt haben, zeigen süsslich, intensive Düfte nach überreifen Beeren und füllen den Gaumen mit ihrer Finesse und ihrer Eleganz. Verführung und Genuss pur!

Neu-Entdeckung: Léon Millot

Sagt Ihnen der Name «Léon Millot» etwas? Lassen Sie sich von unserer ersten Weinpersönlichkeit aus 100% Léon Millot überraschen! Diese pilzresistente Rotweinrebe wurde 1911 im Elsass entwickelt. Sie ist eine Kreuzung aus

(Vitis ripari x Vitis rupestris) x Goldriesling

Dank ihrer starken Resistenz gegenüber Mehltau und ihrer frühen Reife, wird sie vor allem in kühleren Regionen (rund um die grossen See in Nordamerika) angebaut. Unser erster Léon Millot 2009 zeigt sich violett, duftet nach Süssholz und dunklen Beeren, gewisser Eleganz im Gaumen und weiches Tannin, vielseitiger Essensbegleiter.

Altes neu entdecken: Federweiss 2009

Nachdem der letztjährige Federweiss innerhalb von 2 Wochen ausverkauft war, hoffen wir, Ihnen diesen Klassiker etwas länger anbieten zu können. Dieser 100% Pinot Noir weiss gekeltert repräsentiert den Jahrgang 2009 vollkommen: intensiv duftend, geschmeidig und ausgeglichen im Gaumen mit etwas Restsüsse. Der perfekte «Fierabig-Wy»!

Der Wein zur WM 2010: «LENZ gewinnt»

Speziell zum spannenden Fussballmatch Schweiz/Chile haben wir unsere beiden Weingüter in einem besonderen Wein vereinigt:

CH 47.34°N 8.54°E / CL 36.44°S 72.18°E

Diese Bezeichnung symbolisiert die Koordinaten der beiden Weingüter und dazugehörenden Rebberge auf dem Globus.

50% der Trauben stammen aus Iselisberg und 50% von der Viña Chillan. Wie beschrieben vereint der Wein die Feinfruchtigkeit und Eleganz der Schweiz, mit dem Temperament und der

elementaren Kraft Chiles. Der perfekte Fussballwein zum Match! Ob nun die Schweiz oder Chile gewinnt, eines ist sicher, wir als Genussmenschen gewinnen immer!

Entwicklung

Umstellung auf Bio

Bereits 1996 starteten wir einen Versuch auf Bio umzustellen. Mangels Erfahrungen und auch aus technischen Gründen, mussten wir den Versuch nach zwei Jahren abbrechen. Nun wagen wir diesen Schritt ein zweites Mal.

Was verfolgen wir mit dieser grossen Herausforderung?

- In den Rebbergen möchten wir die natürliche Vitalität aller Pflanzen (Reben, Kräuter und Gräser) und des Bodens erhalten und stärken. Dazu braucht es ein in sich natürlich funktionierendes System, dass sich nach und nach einstellen wird.
- Im Keller möchten wir unseren Grundsatz «nicht lernen was man machen muss, sondern vielmehr lernen was man unterlassen kann» weiter vertiefen.
- Aus Sicht der Energiebilanz möchten wir unsere Emissionen weiter reduzieren. Deshalb überprüfen wir unsere Betriebsabläufe und Betriebshilfsmittel laufend. Das Optimum wäre klar, ein CO^2-neutraler-Produktionsbetrieb zu werden.

Unsere Weine sollen durch diesen eingeschlagenen Weg nichts von ihrer Qualität einbüssen sondern noch vielschichtiger werden.

Traubenernte 2009 – hohe Qualität als Basis für genussvolle Weine

Was heisst das aber nun, einerseits für unsere Traubenproduktion und Kelterung, andererseits für Sie als unseren Kunden?

Traubenproduktion mit extensiver Rebberg-Bewirtschaftung

Der Schlüssel in der Bio-Bewirtschaftung von Weinreben die nicht pilzresistent sind (und die sind auf unserem Betrieb noch lange in der Mehrzahl), liegt in der Pflanzenbeobachtung. Diese gilt es zu kombinieren mit der Einschätzung der Auswirkungen von Witterungsbedingungen auf die Pflanze.

Biologische Weinberge im Iselisberg

Das Ziel unserer extensiven Rebberg-Bewirtschaftung ist, das Pflanzenwachstum der Rebe in den Einklang mit dem angestrebten Ertrags- und Qualitätsziel zu bringen. Um im richtigen Moment die richtige Massnahme treffen zu können, braucht es allerdings viel Erfahrung und Risikobereitschaft.

Flankierende Massnahmen

Ergänzend zur extensiven Rebberg-Bewirtschaftung treffen wir folgende flankierenden Massnahmen:

- Verzicht auf Herbizid-Einsatz im Unterstockbereich
- Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel: nur elementare bzw. natürlich hergestellte Schutzmittel wie Fenchelextrakt, Schwefel und Tonerdenpräparate werden wenn nötig eingesetzt
- Verzicht auf synthetische Düngemittel: wenn nötig Verwendung von organischen Kompostdüngern
- Wenige, gezielte Bodenbearbeitungen mit dem Unterstockmulchgerät und der Scheibenegge
- Einführung der neusten Applikationstechnik
- Homogenisierung des Rebwuchses durch gezielte Schnitttechnik, was zur Vereinheitlichung des Wachstumsstadiums und des Reifegrades führt
- Förderung lockerer Laubwände und Trauben, durch gezielte Laubarbeiten: die bessere Durchlüftung sorgt für schnelleres Abtrocknen nach Nieder-

schlägen was eine Reduktion des Mehltau- und Fäulnis-Druckes ergibt

- Vermehrte Neupflanzungen von pilzresistenten Reben wie Cabernet Jura, Souvigner Gris …

2008 konnten wir die ersten 2 Hektaren Pinot Noir, Solaris und Léon Millot auf Bio-Produktion umstellen. 2009 folgten Regent, GF 48-12, teilweise Müller-Thurgau, Pinot Gris und Gewürztraminer. Bis 2011 werden wir unsere ganze Traubenproduktion umgestellt haben.

Minimale Folgen für die Kelterung

In der Kelterung ist die Umstellung einfacher. Unser «handwerkliches Arbeiten» (siehe auch Leitbild auf unserer Homepage) kommt uns da sehr entgegen. Es sind keine grossen Umstellungen zu realisieren.

Unser neuer Kelterungskeller mit Sonnenkollektoren auf dem Dach

Nutzen für den Kunden

Wir glauben, dass Sie ganz auf der Gewinnerseite stehen! Wie Sie sich selber überzeugen können, hat die Qualität unserer Weine unter der Umstellung auf Bio-Produktion nicht eingebüsst. Auch sind deswegen keine Preiserhöhungen erfolgt. Dafür können Sie bei uns geschmackvolle Weine einkaufen, die nachhaltig erzeugt wurden und mit ihrer Authentizität überraschen.

Sonnenkollektoren-Anlage

Um unsere Warmwasser-Aufbereitung umweltbewusster und autonomer zu gestalten, haben wir bei der Anbau-Etappe des Kelterungskellers eine thermische Sonnenkollektoranlage auf dem Dach realisiert.

Mit einer Nutzfläche von 20 m^2 Sonnenkollektoren können wir unseren 1‘500 Liter fassenden Warmwasserspeicher problemlos beheizen. Das auch während unseren Hauptkellerarbeiten von Ende August bis Ende Oktober. Dank dieser Investition konnten wir bereits massiv Heizöl einsparen.

Gourmet Tipp

Drei Tipps für den perfekten Sommerabend!

Sie freuen sich nach getaner Arbeit so richtig auf einen gemütlichen und genussvollen Grillabend mit Ihren Liebsten. Dazu folgende Geheimtipps:

Zum Entspannen empfehlen wir Ihnen als Apéro den **Cuvée weiss** 2009. Seine exotischen Düfte, kombiniert mit seinem «Sweet & Sour–Geschmack» wirken erfrischend und belebend.

Zum Zubereiten der Beilagen und zur Grillvorbereitung gehört als leichter Rotwein der **Dueto Nr. 1** einfach dazu! Dieser kreative Rotwein (Pinot Noir und Regent aus Bio-Produktion) begeistert durch seine fruchtige Art. Er passt garantiert auch zum Kartoffelsalat und Steak.

Als richtigen «Pyjamawein» und geeignet als Begleiter für jeden romantischen Sonnenuntergang, empfehlen wir unsere **Pinot Noir Gran Reserva** aus Chile. Damit lassen Sie den Tag genussvoll ausklingen!

Agenda

Notieren Sie in Ihrem Kalender:

1. Mai 2010	Tag des offenen Weinkellers
2./8. Mai 2010	Jahrgangspräsentation in Iselisberg
2. Juli 2010	Chilenischer Schlemmerabend im Frohsinn Uesslingen

Lebensweisheiten

Humor ist …

wie Sekt, der trockenste ist der beste.

der Knopf, der verhindert, dass uns der Kragen platzt.

die Fähigkeit, im Leben mit Gegenwind zu segeln.

Impressum Lenz-Weinpost
Informationen für unsere Kunden

Inhalt und Herausgeber:
Roland und Karin Lenz
052 746 13 86
www.weingut-lenz.ch
info@weingut-lenz.ch

Layout und Produktion:
Stefan und Claudia Lenz
www.stefan-lenz.ch
info@stefan-lenz.ch