

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 21 • April 2011

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Die Brücke zwischen harter Arbeit und Erfolg ist Enthusiasmus»

Enthusiasmus heisst für mich, morgens voller positiver Gedanken aufzustehen und gespannt zu sein, was der neue Tag an Überraschungen und Herausforderungen zu bieten hat. Sicher, für Morgenmenschen wie mich ist das Aufstehen vom Naturell her keine Qual. Dass es aber Leute gibt, die sich immer voller Elan in den neuen Tag stürzen, hat viel mit Enthusiasmus zu tun: Insbesondere mit ihrer Begeisterung und ihrer Leidenschaft für das was Sie tun, sei es für Familie, Hobby, Beruf.



Die Familie Lenz geniesst die Winterferien

Wir hoffen, dass Sie unseren unendlichen Enthusiasmus für das Weinhandwerk auch im aktuellen Jahrgang 2010 wiederfinden werden.

Gerade weil das vergangene Jahr so viel Überraschendes mit sich brachte, konnten wir für Sie einen Wein-Jahrgang keltern, der Sie einmal mehr begeistern wird. Der einzige Wermutstropfen dabei: Wegen den kalten Witterungsbedingungen während der Rebblüte im Juni 2010, sind einige Traubensorten verrieselt. Das ergab zwar gern gesehene lockerbeerige Trauben, aber eben auch kleinere Traubenmengen. So ernteten wir vom Jahrgang 2010 rund 12 % weniger Trauben als vorgesehen.

An drei Tagen können Sie nach Herzenslust unsere aktuellen Weine verkosten: Am 30. April, 1. Mai und 7. Mai 2011 laden wir Sie zu unserer Jahrgangspräsentation ein.

Ihre Winzerfamilie Lenz mit Team

Aktuelles

Weinjahrgang 2010 - Top oder Flop?

Sie erinnern sich: Der Sommer 2010 war bestimmt nicht der Bilderbuchsommer. Und doch war es für unsere Klimabreite statistisch gesehen ein durchschnittlicher Sommer! Aber schauen wir kurz zurück.

Nach der aussergewöhnlichen Frühjahrstrockenheit, fing es pünktlich auf den 1. Mai an zu regnen. Auf sechs kühle und regnerische Wochen folgten Mitte Juni sechs Wochen mit heissem und trockenem Wetter. Am Iselisberg war es dermassen trocken, dass wir wie im Jahrhundertsommer 2003 unsere frisch gepflanzten Reben bewässern mussten - trotzdem vertrockneten 10 %. Ab 1. August 2010 folgten wieder sechs Wochen wechselhaftes und kühles Wetter, was den Beginn der Traubenlese zwei Wochen nach hinten verschob. Doch kurz vor dem Lesebeginn am 11. September 2010 (Léon Millet) wurde die Wetterlage stabiler, ja sogar noch einmal fast sommerlich. So konnten die meisten Traubensorten gut ausreifen. Der erste frühe Herbstfrost am 22. Oktober 2010 setzte dem Reifeprozess aber ein abruptes Ende.



27.10.2010: Unsere «alten Reben» vor der Ernte

Innerhalb eines Tages waren die Rebberge bei uns kahl (totaler Blattfall) und die letzten Trauben hingen frei da. Die Weinlese beendeten wir schlussendlich am 27. Oktober 2010 mit dem Pinot Noir.

Als handwerkliches Bio-Weingut glauben wir, dass mindestens 75 % unserer Weinqualität im Weinberg festgelegt wird. Somit ist das Klima während der Vegetation, der Gesundheitszustand der Rebe und der Reifegrad der Trauben für unsere Weinqualität entscheidend und beeinflussen den Wein in

wettermässig ungünstigen Jahren sogar mehr.

Was hatte der Sommer 2010 für Auswirkungen? Insgesamt gesehen schätzen wir den Jahrgang 2010 als guten Durchschnitt ein, ja bei einigen Weinen sogar als Top-Jahrgang! Aber das ist bekanntlich immer auch Geschmackssache.

Die **Weissweine 2010** sind trockener und lebendiger ausgefallen als in den zwei Vorjahren. Sie sind zwischen Süsse und Säure gut ausbalanciert und eignen sich dadurch auch als vielseitige Essensbegleiter. Der moderate Alkoholgehalt und die eindrücklichen Dufterlebnisse zeichnen sie als trendige Weissweine aus.

Die **Rotweine 2010** teilen wir in zwei Kategorien ein. Bereits jetzt rund und geschmeidig sind Cuvée rot, Lenz T, Pinot Noir «alte Reben» und Léon Millot. Sie sind etwas schlanker als die 2009er, dafür fruchtbetonter.

Besonders intensive Aromen, ob für die Nase oder den Gaumen, finden Sie bei Zweigelt und der Lenz Sélection rot. Bei beiden Weinen haben wir einen grossen Anteil der Trauben zusätzlich angetrocknet (wie beim Amarone), was natürlich alles intensivierte.



Trauben werden in Kistchen ausgelegt und angetrocknet

Dieser zusätzliche Aufwand wird sich auch bei unseren Pinotium-Weinen (100% Pinot Noir im Barrique ausgebaut) auszahlen. Diese Weine zeichnen sich durch ihre Vollmundigkeit, ihr reifes Tannin und somit ihre Langlebigkeit aus.

Die Neuen

Die «**Sélection Pascal**» ist ein Blend aus 6 verschiedenen einheimischen Weissweinsorten, der 6 Monate im Akazien-Barrique ausgebaut wurde. Wir sind gespannt, ob es uns gelungen ist die besondere Röstaromatik der Akazie in den Wein einzubinden.

Die «**Sélection Rahel**» besteht aus 100 % Regent, Maischevergoren. Nachdem wir den letzten reinen Regent im Jahr 2003 gekeltert haben, soll dieser Jahrgang wieder auf-

zeigen, was in dieser pilzwiderstandsfähigen Sorte («PIWI-Sorte») steckt.

Die Raren

Leider müssen wir bereits jetzt einige Weine als rar bezeichnen, nach dem Motto «es hät solangs hät»:

- Müller-Thurgau «alte Reben»
- Blanc de Noir-Federweiss
- Pinot Gris Barrique
- Sauvignon blanc (Iselisberg)

Vinos Latinos

Temperament verbunden mit Leidenschaft, stoffig und ausdrucksstark, so können wir unsere aktuellen **chilenischen Rotweine** umschreiben.

Wenn Sie diese Art von Weinen lieben sind Sie genau richtig: Unsere **Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2008** und die **Carmenère Reserva 2008** sind pure Latinos!

Mit dem **Dolce Vita Malbec 2009**, der zwischen Amarone und Portwein liegt, werden Sie nochmals ganz neue Gaumenfreuden erleben.

Entwicklung

Die Erde bebt weiter

Rund um den Pazifik («friedlicher Ozean») ist die Natur alles andere als friedlich. Schwere Unwetter in Australien, Vulkanausbrüche auf Hawaii, Erdbeben in Neuseeland und Japan, sowie die anhaltenden «Terra-motos» in Chile, zeugen von sehr aktiven Naturgewalten.

So verwundert es nicht, dass bei uns auf der «Viña Chillan» die Bauten nur provisorisch wiederhergestellt werden konnten.



Die unbeschädigte Bodega der Viña Chillan wird für Säureabbau und Lagerung genutzt.

Auch die aktuelle Weinlese 2011 werden wir unter freiem Himmel verarbeiten und kelteren. Erst wenn die alkoholische Gärung beendet ist, kommen die Weine für den Säure-

reabbau in den Barrique-Keller, der zum Glück unbeschadet ist.

Positives Denken, spontanes Handeln und viel Improvisation ist da gefragt!

Neupflanzungen und Reb-Veredelung

In Iselisberg nimmt unsere zukünftige Betriebsausrichtung konkrete Formen an. Die Umstellung auf «Biologisch-Organisch» ist nach 4 Jahren mit Erfolg abgeschlossen. Nachdem wir in den letzten 15 Jahren rund 21'000 Reben ausgerissen und ersetzt haben, werden wir in den nächsten 3 Jahren weitere 10'000 Reben neu pflanzen. Dies auf Südhangflächen, an deren Lage seit rund 100 Jahren keine Reben mehr bewirtschaftet wurden.



Die Neu-Anpflanzungen führen wir mit der Pflanzmaschine durch.

2011 werden Sauvignon blanc und Zweigelt gepflanzt, 2012 folgen Souvignier gris und GF 48-12. 2013 schliessen wir diese Etappe der Erneuerung mit Cabernet Blanc ab.

Die Edelreiser (abgeschnittener einjähriger Trieb, der auf das Wurzelholz aufgepfropft wird) für den GF 48-12 stammen dabei aus unseren eigenen Rebbergen. Alle Sorten werden auf eher starkwüchsigen Unterlagen veredelt, damit sie der Trockenheit und Graskonkurrenz gewachsen sind.

Die unendliche Geschichte: Weinverschlüsse

Jahrhunderte lang galt der Naturkork als der ideale Flaschen-Weinverschluss. Mit der «Industrialisierung» des Weinbaus fanden laufend mehr Alternativen auf den Markt: Kronkorken, Drehverschluss, Kunststoffkork, Glasverschluss usw. Alle diese Alternativen zum Naturkork haben einen grossen Vorteil: sie können keinen Korkgeschmack entwickeln. Sie besitzen dafür einen entscheidenden Nachteil, in der Herstellung wird sehr viel CO² erzeugt. Wohingegen die Korkeiche sogar CO² speichert und Naturkork ein nachwachsender Rohstoff ist.

Seit gut 5 Jahren gibt es nun Fein-Granulatkorken, der beide positiven Eigenschaften vereinigt: Die Rindenreste die beim Ausstanzen der Naturkorken übrig

bleiben werden granuliert (fein zerteilt), mit 99°C Wasserdampf sterilisiert und erneut zusammengespresst. Der so entstandene Fein-Granulatkorken ist deshalb korkgeschmacksneutral, trotzdem elastisch und zudem ein Verschluss aus nachwachsendem Rohstoff.

Neu verschliessen wir damit unsere 75 cl Flaschenweine bis zum mittleren Preissegment. Bei den gehaltvolleren Rotweinen setzen wir nach wie vor auf einen qualitativ hochwertigen Bio-Naturkorken. Denn etwas Gutes haben die vielen Alternativverschlüsse bewirkt: dank ihnen ist die Naturkorkqualität wieder viel besser geworden.

Wein-Wissenswertes

Antioxidantien-Messer

Bekanntlich sind Antioxidantien oxidationshemmende Stoffe aller Art, die z.B. den Zerfall und die Alterung bei Nahrungsmitteln hemmen oder die Blutgefässe öffnen und so das Herzinfarktrisiko mindern.

Bei den Trauben stecken die Antioxidantien wie Farbstoffe bzw. Anthocyane vor allem in den Beerenschalen der roten Trauben (Tannine-Polyphenole). Allerdings variiert der Gehalt je nach Traubensorte und Sonnenbestrahlung. Bis anhin konnte man diesen Gehalt nur in Labors aufwändig und kostenintensiv messen.

Nun wurde ein einfaches Messgerät erfunden, mit dem jeder Winzer zukünftig diesen wichtigen Reifegrad, in der Masseinheit «Edel», selbst ermitteln kann.



Verarbeitung der Ernte 2010

Dadurch können wir einen weiteren Faktormessen und wir können den Zeitpunkt der Ernte noch besser einschätzen.

Haben Sie gewusst

... dass noch vor wenigen Jahrzehnten Herr und Frau Schweizer 30 Prozent und mehr für ihre Nahrung ausgegeben haben. Heute sind es gerade noch 8 Prozent eines durchschnittlichen Schweizer Haushaltsbudgets!

92 Prozent werden für Miete, Mobilität, Versicherungen, Ferien, Hobbies usw. ausgegeben. Dabei macht der Mensch doch nichts mehr in seinem Leben als essen.

... dass wir täglich über 10000 Liter Atemluft über die Nase aufnehmen und davon ca. 10 Prozent in die Riechspalte am Nasendach zum Duft- testen abgezweigt wird?

... und dass wir die meiste Zeit nur durch eines der beiden Nasenlöcher atmen? Denn das andere wird durch eine leichte Schwellung des Gewebes vorübergehend blockiert, damit sich die Riechzellen erholen können. Das wechselt mehrmals täglich. So bleibt unser Riechsinn frisch und macht den Alltag auch duftmässig spannend!

Zum Thema Mythos Supernase finden Sie im Vinum/Januar 2011 einen interessanten Beitrag.

Gourmet-Tipp

Wein- und Gourmetwanderung am Iselisberg

Die Region um den Iselisberg hat sich schon längst einen Namen wegen seiner vielfältigen Weinwelt und abwechslungsreichen Gastronomie gemacht. Dank der guten Zusammenarbeit steht nun ein wahres Genusspektakel vor der Tür:

Am 19. Juni 2011 laden wir Sie zur Wein- und Gourmetwanderung ein.

Auf einer 8 Kilometer langen Rundwanderung können Sie an 5 Rastplätzen 30 verschiedene Weine zu verschiedenen Gerichten geniessen und erleben.

Dazu wünschen wir allen Wanderlustigen ein herzliches zum Wohl und «en Guete»!

Weiter Infos dazu:

www.feller-vertretungen.ch

Zu verkaufen

Etwa ab Ende April sind gebrauchte 225 Liter-Barriques für CHF 75.00 zu verkaufen.



225-Liter-Barrique-Fässer aus Akazienholz für die «Sélection Pascal».

Diese Barriques eignen sich weiterhin als Lagerbehälter für Grappa, Whisky, Most oder Regenwasser. Oder als Dekoration im eigenen Weinkeller, als Blumenbehältnis auf einer Dachterrasse usw.

Agenda

Notieren Sie in Ihrem Kalender:

2011

30. April	Jahrgangspräsentation
1. Mai	Tag der offenen Weinkeller
7. Mai	Jahrgangspräsentation
19. Juni	Wein- und Gourmetwanderung am Iselisberg
1. Juli	Chilenischer Schlemmerabend im Frohsinn Uesslingen
26. August	EntreAkt Weingut Lenz
26./27. November	Weinerlebnis Weingut Lenz
3. Dezember	Weinerlebnis Weingut Lenz

Lebensweisheiten

Fragt der Arzt: «Rauchen Sie?» «Nein.»
«Trinken Sie?» «Nein.» Darauf der Arzt:
«warten Sie nur, ich finde schon noch was!»

Der Schotte kommt zum Zahnarzt. Der stellt fest: «Ihre Zunge ist ja ganz schwarz.» «Ja das kommt vom Whisky.» «Der ist doch nicht schwarz» wundert sich der Arzt. «Als ich eine volle Flasche nach Hause trug, fiel sie mir runter und zerbrach.» «Ja und?» «Na die Strasse war frisch geteert!»

Indem die Natur den Menschen zuliess, hat sie ein Attentat auf sich selbst begangen. (Emile M. Cioran).

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