

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 23 • April 2012

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Niemand sagt die Natur eine Sache und die menschliche Weisheit eine andere ...» übersetzt aus dem Lateinischen von Juvenal, einem römischen Satiriker

Bereits die Römer konnten es sich nicht vorstellen, dass die «menschliche Weisheit» sich gegen die Natur kehren oder zu anderen, nicht natürlichen Weisheiten gelangen könnte. Weisheit war für die Römer (wenigstens zu Beginn) immer Weisheit im Einklang mit den Gesetzen der Natur.

Das ist auch unsere Grundhaltung. Die Natur respektieren, in sie «hineinhorchen» und mit ihr eine Zusammenarbeit eingehen. Denn weder in der normalen Landwirtschaft, wo es primär um die Sicherstellung der Nahrungsmittel geht, noch im Weinbau, wo wir eher ein Luxusprodukt herstellen, soll die Biobewirtschaftung ein Rückschritt sein. Ganz im Gegenteil - die Biobewirtschaftung unserer Rebberge (samt der Vinifikation) ist für uns ein Schritt nach vorne. Altes Wissen gepaart mit neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen, kombiniert mit neuen Technologien und Arbeitstechniken, so stellen wir uns modernen Bioweinbau vor. Können wir dies alles noch besser verknüpfen, werden wir noch

in 30 Jahren gesunde und tolle Weine erzeugen und unsere Lebensgrundlage, eine intakte Natur, wird immer noch existieren.



Roland und Karin Lenz im Barrique-Keller

Um diesen überlebenswichtigen Herausforderungen gewachsen zu sein, versuchen wir uns stets weiter zu entwickeln. Sei es durch Weiterbildung, durch intensiven Erfahrungsaustausch mit anderen Winzern, oder durch eigene Innovation und Risikobereitschaft. Die alte Lebensweisheit, wer nichts wagt gewinnt auch nichts, hat uns in all den Aufbaujahren begleitet und es hat sich klar

gezeigt, dass es sich immer lohnt einen neuen Schritt zu wagen.

Viel Neues werden wir Ihnen sicher an unserer Jahrgangspräsentation und am Tag der offenen Kellertür präsentieren können.

Lassen Sie sich in die Weinbauwelt am Iselisberg entführen und geniessen Sie dabei die eine oder andere Mussestunde!

Wir freuen uns auf Sie!

Two handwritten signatures in black ink. The one on the left is 'R. Lenz' and the one on the right is 'K. Lenz'.

Aktuelles

Neuentdeckungen

Ganz neu in unserem Sortiment finden Sie bei den Rotweinen den **100% Cabernet Jura**, einen fruchtig-pfeffrigen Rotwein mit finessenreicher Struktur. Cabernet Jura ist eine pilzresistente Neuzüchtung von Valentin Blatter, einem Rebzüchter aus dem Kanton Jura, die sich perfekt mit unserem Mikroklima arrangiert.

Die Vermählung von Pinot Noir und Cabernet Jura hat zudem unseren **neuen Dueto Nr. 1** entstehen lassen.

Beide Rotweine passen hervorragend zu allen leichteren Gerichten, besonders aber zu Pizza, Penne oder Käsegerichten.

Bei den Weissweinen sind wir ganz neue Wege gegangen und haben beide Weingüter vereint: aus 50% Sauvignon blanc (Chile) und 50% weissem Pinot Noir (Schweiz) hat Pascal seine **Sélection Pascal** kreiert und im grossen Holzfass ausgebaut. So ist ein Weisswein entstanden, der jeden Gaumen entzücken wird, ein herrlicher Allrounder, überall passend wo man sich für Weisswein entscheidet.

Genusssommer 2012

Der Sommer 2012 bringt gleich drei «kulinarische Feuerwerke» mit sich:

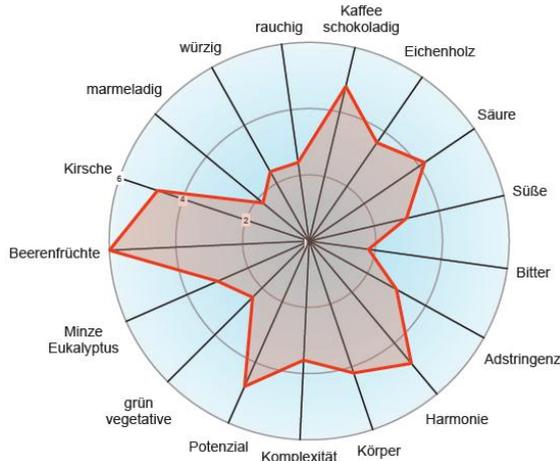
Am Samstag 12. Mai verwöhnen wir Sie zusammen mit dem Hotel Blumenstein in Frauenfeld nach Strich und Faden.

Am Pfingstsonntag dem 27. Mai steht das Scharfe Eck in Frauenfeld ganz im Zeichen von Genuss und Gemütlichkeit.

Und am Freitag 6. Juli laden wir Sie zusammen mit dem Restaurant Frohsinn in Uesslingen zum «chilenischen Schlemmerbuffet» ein. Wir hoffen Sie sind dabei und lassen sich kulinarisch überraschen!

Messe «BioFach» in Nürnberg

Die grösste internationale Bioweinverkostung findet alljährlich in Nürnberg im Rahmen der Fachmesse BioFach statt. Erstmals reichten wir zwei Weine ein, unseren Pinot Noir Barrique 2010 und unsere Malbec Reserva 2010. Da gleich **beide Rotweine Gold erzielten**, reisten wir Mitte Februar zur Preisverleihung nach Nürnberg.



Aromarad der Pinot Noir Barrique 2010, an der BioFach 2012 mit Gold ausgezeichnet.

Nach der eindrücklichen «Siegerehrung», an der wir als einziger Schweizer Produzent ausgezeichnet wurden, konnten wir in einer Verkostungszone die prämierten Weine nachverkosten. Einmal mehr zeigte es sich, dass beide Weingut Lenz-Weine zur internationalen Weinspitze zählen, ja vermutlich eines der besten Preis/Leistungsverhältnisse besitzen! Übrigens: Unser **Pinot Noir erhielt die höchste Punktzahl** von allen eingereichten Spätburgundern, was schon fast weltmeisterlich ist ...

Eindrücklich war die BioFach auch als Messe für sich: In neun riesigen Hallen präsentierten sich über 2'500 Bioprodukte-Hersteller aus der ganzen Welt. Dabei wurden auch über 900 neue Bioprodukte lanciert!

Frostschäden am Iselisberg

Die Nächte vom 4./5. Februar und vom 5./6. Februar waren für unsere Reben mit -20°C deutlich zu kalt! Nach dem auftauen der Rebberge konnten wir eine erste Frostschadensbilanz ziehen. Dabei stellten wir fest, dass je nach Rebsorte unterschiedlich viele Knospen erfroren sind. So sind bei Viognier und Zweigelt beispielsweise nur noch 20% grüne Knospen zu finden, wäh-

rend beim Pinot Noir rund 60% überlebt haben sollten. Da sich in den Knospen die Sommertriebe mit den Fruchtanlagen befinden heisst das, dass schon vor dem eigentlichen Vegetationsstart eine starke Ertragsregulierung stattgefunden hat und die Ernte 2012 ziemlich klein ausfallen könnte...

Als unverbesserliche Optimisten liegt die Betonung aber «auf könnte». Denn schlussendlich wird im Herbst abgerechnet und wenn das Schaltjahr (gleich «Kaltjahr»?) 2012 «dank der Klimaerwärmung» sich doch noch von seiner besten Seite zeigt, könnte es ja doch besser herauskommen.

Übrigens: Gleich kalt oder noch etwas kälter wurde es im Januar 1985 und 1987. Die Erträge damals lagen zwischen 0% und 40% von einem Normalertrag.

Entwicklung

Pestizidanalysen

Im Rahmen der Biokontrolle mussten wir im Januar den fertigen Wein auf Pestizidrückstände analysieren lassen. Um einen guten Überblick zu erlangen, wurden drei Weine von unseren grössten Reblagen ausgesucht - alle Jahrgang 2011. Die Weine wurden auf Rückstände von 500 verschiedenen chemischen Substanzen untersucht. Das Resultat spricht für sich und machte uns mächtig stolz: **In allen Weinen wurden keine Pestizidrückstände gefunden!**

Somit können wir nun auch amtlich beglaubigt von wirklichen Naturweinen sprechen.

Erdbebenschäden in Chile

Zwei Jahre nach dem grossen Erdbeben in unserer Region in Chile, konnten wir auch die Schäden im Keltereigebäude beheben. Somit können wir die aktuelle Ernte 2012 vom März/April wieder unter einem festen Dach einbringen. Darauf werden wir anstossen!

Ökoausgleichsflächen

Um die Artenvielfalt in unseren Rebbergen zu erhalten und zu fördern, muss ein Biobetrieb mindestens 7% seiner Fläche als Ökoausgleichsfläche bewirtschaften. Diese Flächen dürfen pro Jahr höchstens zweimal gemäht werden, um das komplette versamen der Pflanzenflora zu gewährleisten.

In Iselisberg ist dafür rund 1ha ausgeschieden. Wir versuchen, diese Flächen harmonisch mit den Rebflächen zu verbinden.

Natürlich handhaben wir das in Chile genau gleich.



Ökologische Ausgleichsfläche in Chile

Mit Mikrokapseln gegen den Pilz

Am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg im Breisgau wird im Rahmen eines EU-Projekts an biologischen Verfahren zur Gesunderhaltung der Weinrebe und der Trauben geforscht: natürliche Substanzen soll die pflanzeigene Immunität der Weinrebe aktivieren und stärken.

Nun wurde ein erster Durchbruch erzielt. Es konnten Mikrokapseln entwickelt werden, mit deren Hilfe die natürlichen Aktivatoren der pflanzlichen Resistenz ihre volle Wirkung entfalten. Diese Mikrokapseln bestehen aus Restprodukten der Apfelsaftproduktion, aus Hopfen, Tomaten und Süssholz, die mit natürlichen Fetten zusammen gepackt werden. Da die Grösse der Kapseln nur 25 Mikrometer betragen, können sie mit vorhandenen Sprühgeräten auf die Reblätter ausgebracht werden. Dort treten dann die Wirkstoffe bei feuchter Witterung heraus und schützen die Rebe vor Pilzbefall. Da sich diese Mikrokapseln innerhalb weniger Wochen abbauen, reicht zwar ein einmaliges Ausbringen pro Vegetationszyklus für einen vollen Schutz nicht aus. Gelingt es aber diese Forschungsergebnisse auch in der Praxis umzusetzen, wäre das für den Bioweinbau ein weiterer Meilenstein.

Solarprojekt

Nach längerer Planung werden wir dieses Jahr in Iselisberg unsere eigene Stromproduktion realisieren. Die geplante Energieerzeugungsanlage wird uns strommässig fast unabhängig machen.

Wein-Wissenswertes

Weinfehler oder Fehler im Wein?

Doch - ob man es glaubt oder nicht, es gibt sie immer noch, die Weinfehler. Sicher sind

Weine die wirkliche Weinfehler aufweisen heutzutage weniger häufig anzutreffen als noch vor zehn Jahren.

Vielmehr trifft man heute mangelhafte Weine an, also Weine die vom Standard abweichen wie zum Beispiel:

- Weine die farblich bereits ins bräunlich gehen, sind Weine die oxidiert sind (oft wurden solche Weine auch zu lange gelagert).
- Weine die auf dem Gaumen bitter, dünn oder sauer wirken.
- Weine mit Korkgeschmack. Allerdings ist das kein eigentlicher Weinfehler, da der Wein vor dem Verschliessen mit Kork meist fehlerlos war.

Aber was sind nun richtige «Weinfehler», die wir als Konsumenten am häufigsten antreffen?

Brettanomyces

Gerüche die bei Rotweinen an Pferdeschweiss und Leder erinnern, deuten meist auf «Brett» hin. Dieser Weinfehler entsteht aus Stoffwechselprodukten der unerwünschten Brettanomyces-Hefen. Er ist vor allem bei Weinen die im Barrique ausgebaut wurden anzutreffen, die zugleich einen hohen pH-Wert aufweisen.

Böckser

Dumpfe, gemüsig-zwiebelhafte Noten, oder Düfte die an faule Eier erinnern, deuten auf Böckser hin. Mit ausreichender Stickstoffversorgung der Hefe während der Gärung und mit einem moderaten sauerstoffreichen Weinausbau kann dieser Fehler meist verhindert werden. Diesen Weinfehler trifft man bei Weiss- und Rotweinen an.



Wein wird gelüftet, was den Böckser verhindert

UTA, untypischer Alterungston

Riecht Weisswein nach gebrauchter Wäsche, feuchtem, altem Spüllappen oder gar Erbrochenem, ist meist der UTA schuld. Dieser Weinfehler entsteht, wenn sich pflanzenbauliche Stressfaktoren, wie Nährstoffman-

gel der Reben, Wassermangel durch Trockenheit und zu hohe Erträgen zusammen tun. Dieser Fehler entsteht also schon im Weinberg.

Esterton

Gerüche nach Lösungsmittel, Nagellackentferner und Klebstoff (UHU) deuten klar auf Essigsäure-Etylester hin. Dieses mikrobielle Problem kann nur durch saubere Kellerarbeit in Schach gehalten werden.

Flüchtige Säure

Sticht bereits eine Essignote in die Nase ist klar, dass Essigsäurebakterien den Alkohol in Essig umwandeln. Dann spricht man von flüchtiger-Säure oder Essigton.

Natürlich gibt es noch viele andere Weinfehler wie Mäuselton, Acetaldehyd, Geranienton, Petrolnote, Gummiton, Schimmel, Schwefelgeruch oder Weintrübungen. Man sieht, dass es in der Weinbereitung so machen Stolperstein gibt.

Damit kontinuierlich tolle Weine erzeugt werden können, die auch den Sortencharakter zeigen, muss einfach alles zusammen passen: ausgereiftes, gesundes und gut ernährtes Traubengut, gezielte und saubere Kellerarbeit, sowie viel Erfahrung beim degustativen begleiten der Weine während des Weinausbaus.

Geheimtipps

Lieben Sie fruchtbetonte Weissweine die wunderbar ausbalanciert auf dem Gaumen sind? Dann sollten Sie unsere Lenz Sélection weiss 2011 unbedingt verkosten! Die Kombination von Gewürztraminer, Rheinriesling und Pinot Gris hat einen herrlich duftenden Weisswein ergeben, der perfekt zum Frühlingstart passt! Ein idealer Begleiter zu Spargeln, Fisch oder Käsewähe.

Haben Sie unser Traubenkernöl schon ausprobiert? Dieses gesunde, kalt gepresste Öl passt wunderbar, um Speisen zu verfeinern oder abzurunden. «En Guete» ...

Notizen

Wussten Sie,

... dass pro Jahr in der Schweiz rund 320'000 Tonnen Altglas eingesammelt wird, was gut 90% Sammelquote entspricht. Von diesem Altglasberg werden 55% ins angrenzende Ausland exportiert, rund 25% verarbeitet Vetropack in St-Prex zu Neuglas und rund 50'000 Tonnen werden bei Misapor zu Schaumglasschotter (Isolationsmaterial) verarbeitet.

... dass das Weingut Lenz eine Rücklaufquote von rund 35% leergetrunkenener Flaschen hat? Das sind über 30'000 Flaschen pro Jahr die Sie uns zurückbringen und die dann bei unserem Flaschenlieferanten Vetrum wieder gewaschen werden und so wieder in den Kreislauf kommen.

Humor

Im Restaurant: «Herr Ober bringen Sie mir bitte einen Zahnstocher.» Die Antwort des Obers: «Einen Augenblick mein Herr. Die Zahnstocher sind momentan alle in Betrieb.»

* * *

Ein Mann kommt in eine Bar und bestellt drei Bier. Der Barkeeper erkundigt sich warum er den gleich drei bestelle? Der Mann erklärt, dass er noch einen Bruder in Amerika und einen in Australien habe und für die immer mittrinke.

So geht das viele Jahre.

Eines Tages kommt der Mann herein und bestellt nur noch zwei. Entsetzt fragt der Barkeeper, welcher der Brüder den gestorben sei? Da meint der Mann: «Nein, nein, es ist keiner gestorben, aber ich trinke nicht mehr...»

Agenda

2012

27. April bis 6. Mai	LUGA in Luzern
28. April	Jahrgangspräsentation
1. Mai und 5. Mai	Tag der offenen Kellertür
12. Mai	Wine & Dine im Hotel Blumenstein, Frauenfeld
27. Mai	Wine & Dine im Scharfen Eck, Frauenfeld
6. Juli	Chilenischer Schlemmerabend im Frohsinn Uesslingen

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