

Lenz-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bio-Weingut Lenz

Ausgabe 33 • April 2017

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Unser täglich Wein...»

Oft werden wir gefragt, ob wir täglich Wein trinken? Unser klares Ja- Bekenntnis erstaunt dann meist die Frager...

Was sich dann im Kopf des Fragers abspielt lässt sich erahnen: ist das noch normal? Oder stehen die Lenzens schon an der Schwelle zum Alkoholismus?

Wir können Sie beruhigen! Wein hat für uns immer noch die Bedeutung von GENUSS, vom etwas Tempo aus dem Alltag nehmen, von kurz innehalten und etwas herunterfahren... Das erleben wir bei jeder Mittagstafel. Denn das Mittagessen nehmen bei uns alle zusammen am langen Tisch ein. Dieses Ritual ist einer der täglichen Momente auf den sich alle freuen, ob Lehrlinge, Praktikanten, Mitarbeiter oder wir:

Ein herzhaftes Essen, gepaart mit einem guten Glas Wein und einem tollen Gespräch in spannender Gesellschaft!



Der Mittagstisch auf dem Weingut Lenz...

Wir können Ihnen versichern, dass dieses tägliche Glas Wein noch keinem geschadet hat! Ganz im Gegenteil! Und nach dem Anstossen ist das erste Gesprächsthema schnell gefunden (natürlich über den Wein), und heiklere Themen können bestimmt lockerer angegangen werden...

Über die wieder vermehrt geführte Debatte, ob das tägliche Glas Wein nötig ist, können wir nur den Kopf schütten...

Warum wir die Debatte überflüssig finden?

Weil schon in zig Untersuchungen aufgezeigt wurde, dass die Gesamtsterblichkeit in Ländern mit moderatem Weinkonsum markant tiefer liegt als in Ländern mit geringerem Weinkonsum!

Weil feines Essen doch nur mit dem passendem Wein wirklichen GENUSS verspricht!

Weil Wein, als ein Stück Kulturgut im europäisch- christlichen Raum, einfach zu uns gehört!

Und weil der Weinbau weltweit Landschaften prägt, die unglaublich schön sind!

Deshalb können wir uns ein Leben ohne das tägliche Glas Wein nicht vorstellen. Denn eines ist klar: ob ein Leben ohne Wein gesünder sein soll ist nicht sicher, sicher ist aber ein Leben ohne Wein trauriger!

Um Ihnen «**unser täglich Wein...**» noch schmackhafter zu machen, laden wir Sie herzlichst zu unserer Jahrgangsverkostung an den Tagen des offenen Weinkellers ein:

Am Samstag 29. April, am Sonntag 30. April und am Montag 1. Mai können Sie bei uns alles was aktuell ist verkosten oder auch kulinarisch geniessen...



Wir freuen uns auf Sie!

Also auf bald, Ihr Bio-Weingut Lenz

Roland Lenz

Karin Lenz

Aktuelles

Jahrgang 2016: rare Köstlichkeiten!

Geprägt durch die Frostnacht vom 28. April 2016, mit bis -6°Celsius, gestaltete sich der Weinjahrgang 2016 äusserst anspruchsvoll. Die feucht-warme Vegetationsperiode von Mai bis Ende Juli stellte unser Bioweingut vor grosse Herausforderungen, die wir aber dank der tollen Teamarbeit erfolgreich überstanden.

Und die daraus entstandenen Weinköstlichkeiten können sich sehen lassen!

Leider liess die kleine Ernte keine grossen Experimente zu. Trotzdem ist es uns gelungen, einige Jahrgangsunikate zu keltern und auch unserem Weinstil treu zu bleiben:

Die **Weissweine** präsentieren sich herrlich aromatisch duftend, meist mit einem spannenden Süsse-Säurespiel für den Gaumen, was toll belebt und erfrischend - leger wirkt.

Aus der Reihe tanzen hier natürlich die im Holzfass ausgebauten Weissweine, die neben

Typizität auch Röstaromen zeigen und im Gaumen kräftig-nachhaltig wirken.

In dieser Stilrichtung liegt auch unser **Anno weiss 2016**: ein Jahrgangscuvée aus den PIWI-Traubensorten Bronner, Johanniter und Seyval blanc, eher trocken und im Holzfass ausgebaut: richtig frech!

Bei den **Rotweinen** können Sie zwei vollkommen verschiedene Stilrichtungen erleben:

Die, die unkompliziert, fruchtbetont und sehr ausgewogen wirken, mit einem moderaten Alkoholgehalt (um die 12% Vol).

Und dann die, die betörend vielseitig riechen, den Gaumen sofort in Beschlag nehmen, im Abgang langanhaltend sind und eine gewisse Wärme ausstrahlen (über 13%Vol).

Um diese kräftigen Rotweine zu erzeugen, haben wir 30'000kg Trauben angetrocknet!



Das gesunde und reife Traubengut wird sorgfältig in kleine Kistchen geerntet und in einer Holztrochungsanlage während 4 Tagen bei 32°C Umluft angetrocknet.



Dabei verlieren die Trauben ca. 15% Wasser und alle anderen Inhaltsstoffe werden „aufkonzentriert“: Zucker, Säuren, Tannine,...



Da auch die Traubenziele eingetrocknet sind, müssen wir nicht zwingend abbeeren (entstielen). Werden die angetrockneten Traubenziele an der Maische mitvergoren, kommen zusätzliche Aromen und Tannine ins Spiel, was den Wein stilistisch in Richtung Amarone lenkt.

In dieser Stilrichtung liegt auch unser **Anno rot 2016**: ein Jahrgangscuvée aus Cabertin, Merlot, Malbec und Cabernet Franc, aus teilweise angetrockneten Trauben, Maischevergoren und im 225l Barrique ausgebaut. Eine Rotweinköstlichkeit für jede Gelegenheit!

Vollmund - Vollmondwein 2016:

Speziell aus Léon Millot und Maréchal Foch Trauben haben wir erstmalig einen Vollmondwein kreiert: die Trauben wurden an Vollmondtagen gelesen und abgefüllt. Dadurch wirkt dieser farbintensive Rotwein besonders charaktervoll und vollmundig...

Bioweingut Lenz: auch mit PIWIS international an der Weinspitze

Gerade weil viele Weinfachleute noch immer grosse Skepsis gegenüber den Pilzwiderstandsfähigen Sorten hegen, sind wir auf diese besonders stolz! Zweimal Grosses Gold mit 97 von 100 möglichen Punkten an internationalen Weinwettbewerben, einfach toll! Unser **Handwerk weiss aus 100% Souvignier gris** und unser **Cabernet Barrique aus 100% Cabernet Jura**, hat die weltweite Weinkonkurrenz klar in den Schatten gestellt und gezeigt, dass diese neuen Rebsorten den etablierten in nichts nachstehen!

Erste Biorebschule der Schweiz

Der Kreis schliesst sich: bis jetzt mussten wir Jungreben aus konventionellen Rebschulen für unsere neuen Weinberge zukaufen. Nun erzeugen wir unsere eigenen Biojungreben! Um das wirtschaftlich gestalten zu können, werden wir auch für andere Weingüter solche Biojungpflanzen entwickeln. In der nächsten Lenz-Weinpost erfahren Sie mehr darüber...

Pestizide im Weinbau

Leider ist dieses gesundheitlich hoch brisante Thema aktueller denn je. Greenpeace hat dazu 2016 eine Untersuchung veröffentlicht die viele Frage betreffend nicht biologischem Weinbau aufwirft: so wurden in sieben von acht untersuchten konventionellen Weinen das wahrscheinlich krebserregende Herbizid Glyphosat gefunden! Total wurden in den acht konventionell produzierten Weinen 13 verschiedene Pestizid- Wirkstoffe gefunden! Am stärksten belastet war leider ein Pinot Noir aus Maiefeld...

Das darf doch nicht sein! Haben wir Konsumenten, die Wein als Genussmittel schätzen, nicht das Anrecht auf pestizidfreien Wein?

Die zwei mituntersuchten Bioweine waren Rückstandsfrei! Was natürlich auch unsere eigenen Weine sind! Siehe Website...

Und noch etwas:

Da Greenpeace auch Trauben und Böden nach chemisch-synthetischen Rückständen untersuchte, steht nun fest, dass Böden, die

biologisch bewirtschaftet werden, auch betreffend Kupferrückständen besser abschneiden als konventionell bewirtschaftete Rebberge! Lesen Sie dazu: www.greenpeace.org/switzerland/de/Publikationen/Landwirtschaft/Schwarze-List-der-Pestizide/

Entwicklung im Rebberg

Wilder-gesunder Weinberg!



Tolle Weinlese im Naturschnittweinberg!

Ein unglaublicher Moment war für uns alle die Weinlese im wilden Naturschnittrebbberg im Burghof. Dort hat sich gezeigt, dass Reben, denen man mehr Raum lässt, sich anders entwickeln als Reben, die nach einem Reberziehungssystem erzogen werden: im wilden Rebberg haben wir 3 bis 4 mal so viele Rebtriebe und Trauben wie im „normalen Rebberg“, dafür sind die Trauben kleiner und die Rebe wirkt vitaler...

Piwi- Neupflanzungen



2016 haben wir 8500 Jungreben gepflanzt: Solaris, Léon Millot, Divico, Sauvignier gris und Muscaris

Sofern wir nicht wieder Frühlingsfrost erleben, freuen wir uns schon jetzt auf die Weinlese 2017! Denn da werden wir einige neue Traubensorten einkellern dürfen.

Rebwanderung am 24. Juni 2017

Unsere Rebwanderung 2017 werden wir am Samstag 24. Juni bei jeder Witterung durchführen. Die 3 stündige Wanderung führt Sie durch die Weinberge vom Burghof bis nach Iselisberg. Dabei werden wir unsere wilden Weinberge erkunden, Biodiversität erleben und fantastische Ausblicke geniessen.

Auch kulinarisch werden Sie verwöhnt: mit einem Apéro bei unserer Parzelle Abt, einer

Weinüberraschung beim Trottenhof und einem Grillschmaus auf dem Weingut.

Besammlung 9 Uhr auf dem Weingut, Kostenpunkt pro Person CHF 50.-, Ende ca. 14 Uhr.

Entwicklung im Weinkeller

Handwerkliche Weine

„Nicht alles lernen was man machen muss, sondern viel mehr lernen was man unterlassen kann!“ Das ist einer der Grundsätze der uns in der Vinifikation begleitet. Und so greifen wir auch mal wieder auf Altbewährtes zurück!



Hier maischen Ramona und Daniel Pinot Noir Trauben mit den Füßen ein. Vollkommen sanft, dafür recht ausdauernd...



Nach einer Maischegärung von 28 Tagen in 400l Holzfässern aus Schweizer Eiche wird die durchgorene Rotweinmaische von Hand in die Presse umgeschöpft. Der abgepresste Jungwein reift danach in den 400l Eichenfässer zu unserem **Handwerk rot** heran!

Hefen und Bakterien – Unsere kleinen Helfer (von Ramona Berger, Winzerlehrtöchter)

Sie sind überall, winzig klein, von Auge nicht sichtbar und doch sind sie für die Weinbereitung von grösster Bedeutung - die Rede ist von Hefen und Bakterien.

Nur schon die Anzahl der verschiedenen Hefe-Arten und Gattungen ist enorm. Neben ihrem Aussehen unterscheiden sie sich sowohl in ihren Ernährungs- und Standortbedürfnissen, als auch in ihren Stoffwechselfvorgängen. Für die Weinbereitung sind vor allem zwei Typen von grösster Wichtigkeit. Zum einen gibt es die wilden Hefen (Apiculatus-Hefen) und zum anderen die echten Weinhefen (Saccharomyces-Arten). Beide Typen, vor allem aber die wilden Hefen, kommen in

natürlicher Weise auf den Beerenhäuten und den Kämmen der Trauben vor und gelangen beim Pressen des Traubengutes in den Most. Wilde Hefen sind in der Weinbereitung allerdings nicht immer wünschenswert, da sie einige für die Gärung und den Wein problematische Eigenschaften in sich vereinen, wie eine hohe Essigsäureproduktion und eine geringe Alkoholverträglichkeit. Am häufigsten werden daher für die Gärung speziell ausgewählte und gezüchtete Hefen, meist Saccharomyces-Arten (*S. cerevisiae*, *S. bayanus*) in Form von Reinhefepräparaten verwendet. Mit diesen kann der Gärverlauf besser kontrolliert werden. Saccharomyces-Arten weisen eine gute Alkohol-, Zucker und CO₂-Verträglichkeit auf. Sie vermehren sich rasch, bleiben auch bei tiefen Gärtemperaturen aktiv und produzieren nur in geringen Mengen unerwünschte Nebenprodukte. Bei der alkoholischen Gärung verstoffwechseln die Hefezellen den im Most enthaltenen Zucker und wandeln diesen in Alkohol um. Dabei entstehen eine ganze Reihe von Gärungsnebenprodukten wie CO₂, Wärme, Aromaverbindungen, diverse Säurearten und vieles mehr.

Nach der alkoholischen Gärung durchlaufen viele Weine den biologischen Säureabbau (BSA), auch malolaktische Gärung genannt. Dabei wandeln die Milchsäurebakterien die bei der alkoholischen Gärung entstandene scharfe Apfelsäure in sanftere Milchsäure um. Durch die verringerte Säure wirkt der Wein milder und weicher.

Erlebnisbericht Chile-Praktikum

(verfasst von Pascal Lenz)



Gerne heissen wir Sie in Chile herzlich willkommen!

Unser Ziel, Anfangs Dezember unser Restaurant „La Fafola“ neu zu eröffnen, erreichten wir nicht. Der Umbau zog sich noch einen weiteren Monat hin, so dass unsere Nerven wirklich auf die Probe gestellt wurden. Das weil Abmachungen und Termine der Bauunternehmer einfach nicht eingehalten wurden...

Deshalb gestaltete sich auch meine Aufgabe als Kellner und Gästebetreuer eher locker.

Da ich mich auch noch entschied, im Februar ein Studium aufzunehmen, arbeitete ich nur

zwei Wochen im Januar voll im Restaurant. In der restlichen Zeit kümmerte ich mich als eine Art Hausmeister und Gärtner um das Gästehaus.



Lust auf einen Pisco Sour an unserer neuen Bar?

Der ganze Umbau ist trotz Verspätung sehr gut herausgekommen. Die Küche wurde vergrössert und modernisiert, das Restaurant selber wurde heller gestaltet und eine Bar mit integrierter Rezeption wurde eingerichtet. Weil auch die Speisekarte neu gemacht wurde, präsentiert sich das Restaurant gänzlich in einem neuen Gewand. Die Neueröffnung fand schliesslich am 11. und 12. März statt.

Geheimtipps

Lenz Verjus 2016

Verjus, also «grüner Saft», wird bereits seit Jahrhunderten aus noch grünen Trauben hergestellt. Er kann zum Verfeinern von Saucen, Marinaden, Desserts oder im Salat verwendet werden. Erfrischend wirkt er in Cocktails oder im Trinkwasser. Probieren Sie es aus!

Agenda

Ab April: besuchen sie unsere neugestaltete Website...

29./30. April, 1. Mai	Tag der offenen Kellertür
11. Juni	Wein- und Gourmetwanderung
24. Juni	Rebrundgang
07. Juli	Chilenischer Schlemmerabend
31. Juli	Uf zum langä Tisch
24. November	Wine&Dine mit Gastwinzer
25./26. Nov., 02. Dez.	Tag der offenen Kellertür

Impressum

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