

---

# Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 9 • April 2005

---

Geschätzter Weinkunde  
Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Der Mensch von heute muss Mut zu sich selbst haben». (Erich Fromm, 1980)

Verzeihen Sie uns, wenn wir gleich zu Beginn etwas philosophieren. Doch die Frage, «Wo steht die Schweiz - und wohin geht der Weg der Schweiz?», scheint viele von uns stark zu beschäftigen.

Als Weinbaubetrieb der auf zwei Kontinenten und damit in zwei sehr gegensätzlichen Regionen tätig ist, stellen wir folgendes fest:

Wir Schweizer sind ein Volk von Kritikern. Angespornt von unseren Medien, die viel lieber negative Schlagzeilen produzieren, als darüber zu berichten, was in unserem grossartigen Land tagtäglich an positiven geschieht.

Wir Schweizer lieben es, nach Fehlern bei uns selbst zu suchen. Mit dieser Haltung wird hierzulande viel Pioniergeist, Mut und Risikobereitschaft im Keime erstickt.

Vielfach setzen wir uns auch selbst herab. Wir hören vom Schweizer «Bünzli», von Engstirnigkeit, oder dass wir in der Pisa-Studie nur mittelmässig seien. So wird das Selbstvertrauen, dass jeder braucht um erfolgreich zu sein, nicht gerade gefördert.

Unsere gemachten Erfahren zeigen, dass wir Schweizer überdurchschnittlich offen sind. Wir wirken eher zurückhaltend, trotzdem gelten wir als hilfsbereit und freundlich. International haben wir Schweizer den Ruf, sehr kreativ und innovativ – ja sogar ein Volk von Tüftlern zu sein.

Gegenüber unseren ausländischen Geschäftspartnern spüren wir, dass wir Schweizer als seriös und zuverlässig eingestuft werden. Wir spüren auch, dass Schweizer Unternehmer weltweit geschätzt werden, da sie den Praktiker und Theoretiker geschickt kombinieren.

Unsere gute Aus- und Weiterbildung, ob in der Schule in der Lehre oder im Studium stellen eine elementare Basis zur Erhaltung dieser Stärke dar - kombiniert mit unserem Fleiss und Ehrgeiz und unserer Ehrlichkeit und Seriosität. Was uns manchmal fehlt: Unser Mut, Neues zu versuchen!

Das Weingut Lenz hat wieder einiges an Neuem zu bieten.



Wir freuen uns, mit Ihnen einen Ausflug in die Welt des Weins zu machen.

Ihre Winzerfamilie Lenz

Two handwritten signatures in black ink, one on the left and one on the right, representing the Lenz family.

## Aktuelles

### Jahgangspräsentation

Am 21. und 22. sowie am 28. und 29. Mai laden wir Sie zu unserer vielseitigen Jahgangspräsentation im neu gestalteten Verkostungsraum ein. Verpassen Sie es nicht, unsere über 40 Weinpersönlichkeiten kennen zu lernen und zu geniessen.

### Das wohl «pfeffrigste» Weinsortiment

Der Weinjahrgang 2004 hat wieder viel Grossartiges aus Chile und Iselisberg hervorgebracht.

Dank den sehr langen Traubenreife-Phase sind ausgesprochen duftige Weine entstanden.

Bei den Weissweinen konnten wir fantastisch fruchtige und rassige Weine keltern.

Ein interessantes Spiel zwischen Süsse und Säure: Von Äpfeln und Mango, über Citrus, Holunder, Muskat, Lychees, Melonen, Ananas bis zu Honigaromen.



*Der Markt in Chillan – alles was das Herz begehrt*

Auch die Rotweine brauchen sich nicht zu verstecken. Rote und schwarze Beeren, Kirschen oder Paprika, nussiges, rauchiges, würziges oder pfeffriges, moccartiges oder leicht nach Caramel. Wir glauben, dass wir noch nie ein so vielseitiges Weinsortiment anbieten konnten.

## Neukreationen

Wegen des massiven Hagelschlags vom 8. Juli 2004 konnten wir in Iselisberg keine wirklichen Neukreationen vinifizieren. Die Ernte war zu klein.

Neu im Sortiment führen wir den Chardonnay Barrique und den Pinot Gris Barrique in 50 cl-Flaschen. Zudem konnten wir vom Jahrgang 2004 einen restsüßen Strohwein keltern (abgepresst mit über 130° Oe), der ebenfalls im Barrique ausgebaut wurde.

In Chile konnten wir aufgrund der zu kalten Blütezeit ebenfalls nur eine kleine Ernte einbringen. Wegen des äusserst reifen Traubengutes sind alle chilenischen Weine sehr farbintensiv, dicht und fruchtbetont. Drei Neukreationen können Sie aus Chile verkosten: Den weissen, leicht restsüßen Carmenère Reserva, den roten Cuvée Unico (aus Carmenère und Uva Pais), sowie den roten, intensiven Quarteto Reserva mit je 25% Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec und Shiraz.

## Entwicklung

### Zurück zu den Wurzeln

Die Welt wird immer kleiner - in der Weinwelt ist das nicht anders. So kommt es, dass rund um den Globus Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay usw. angebaut wird. Sehr oft können wir kaum herausfin-

den, ob nun der Wein aus Frankreich oder Australien stammt, weil sich auch die Vinifikation internationalisiert hat.

Als kleiner Weinbaubetrieb ist es für uns elementar den eigenen Weinstil zu pflegen und weiter zu entwickeln. Zudem möchten wir zu den ursprünglichen, einheimischen Sorten Sorge tragen. So versuchen wir in Iselisberg aus Müller-Thurgau und Pinot Noir eigenständige Weine zu keltern, die neben der persönlichen Handschrift auch das Terroir wieder spiegeln. Desgleichen versuchen wir in Chile mit den ältesten Sorten, Sauvignon blanc, Uva Pais, Carmenère und Malbec. Nicht umsonst werden diese Weinsorten schon hunderte von Jahren erfolgreich in diesen Regionen kultiviert.

### Weinstil

Schon oft haben uns Kunden ein Kompliment gemacht, mit der Aussage «Oh fein, dass ist wieder ein typischer Lenz-Wein».

Damit bestätigen Sie uns, dass unsere Arbeit auch im Glas noch erkennbar ist. Unsere Betriebsphilosophie, auf qualitativ höchstem Niveau, nicht kopierbare Weine zu keltern hat natürlich entscheidenden Einfluss auf unseren Weinstil:

Und der fängt für uns beim Reben schneiden im Weinberg an. Ein kleiner, optimaler Stockbehang mit reifen, gesunden Trauben, ist für uns eine wesentliche Voraussetzung für einen möglichst perfekten Wein.



*Michele Rüfenacht im 103jährigen Rebborg*

Auch im Keller vertreten wir die Meinung «weniger ist mehr», im Sinne möglichst keine Hilfsstoffe einzusetzen und mit möglichst wenig Technik zu arbeiten. Mit ganz gezieltem Hefeeinsatz, einer langsamen und kontrollierter Gärführung, und einem je nach Weintyp angepassten Weinausbau, versuchen wir die vorhandenen Beeraromen in den Wein zu bringen oder zu erhalten.

Damit die Aromen sich voll entfalten können, versuchen wir auch mit möglichst wenig Filtrationen auszukommen.

### Weindepot

Dieser Weinstil kann bei manchen Rotweinen dazu führen, dass sich mit der Flaschenlagerung auch ein Weindepot bildet. Dieses Depot besteht aus Ablagerungen von Weinstein, Poliphenolen und Tannin. Der Wein wird durch diese Rückstände nicht beeinträchtigt.

Besonders Weine aus reifem Traubengut, das lange an der Maische vergoren wurde und so eine dichte Farbe und viel Tannin gebildet haben, neigen zu späteren Ausscheidungen.

### Organisch und Biologisch

Seit drei Jahren haben wir unseren alten, 103jährigen Rebberg in Chile organisch bewirtschaftet. Das heisst, dass im Rebberg nur organische Düngemittel oder Spritzmittel verwendet wurden. Dank dem sehr trockenem Klima in Chile hat das auch bestens funktioniert. Die Weine aus diesem Rebberg werden dieses Jahr zertifiziert, aus organisch-biologischem Anbau.

Nun wagen wir uns einen Schritt weiter und werden den ganzen Weinbaubetrieb in Chile auf biologische Produktion umstellen - nach den Richtlinien von «Bio Suisse».

## Wein-Wissenswertes

### Kontrollierte Weinproduktion

Der Traubenanbau, die Kelterung und auch das Exportieren von unseren Weinen aus Chile läuft kontrolliert und in engen Bahnen ab. Neben unseren eigenen Kontrollen und Analysen möchten wir hier die wichtigsten, meist staatlichen Kontrollorgane erwähnen.

#### Traubenanbau

- Agricultura precision (Präzisions-Landwirtschaft = Qualitätsmanagement im Rebberg, mit Satellitenfotos, Bodenproben, Blattanalysen usw.)
- Öko-Garantie BCS (Bio-Organisation für die Zertifizierung in Nordamerika, Japan, EU, Schweiz)
- Declination cosecha (Ernte-Deklaration = Erntemenge, Qualität, Sorten)
- Eigene Kontrollen betreffend Schädlingen, Pilzkrankheiten, Reifekontrollen

#### Kelterung

- Produktion limpio (saubere Produktion = Wasser, Abwasser, Hygienekontrollen)
- Eigene Kontrollen betreffend der Überwachung der Gärung, BSA, Weinlagerung

### Export

- Analisa de Vino d'Exportation
- Boltin parcial de Vino d'Exportation
- Certification d'Origen
- Einfuhr-Papier (VI1)
- Documento unico de salida

Sind alle Anforderungen erfüllt, kann der Wein in den Container verladen werden.



*Der Wein wird auf dem Seeweg importiert*

Dieser wird plombiert, rund 6 Wochen später trifft der Container in Basel am Zoll ein. Nun folgen die Zollformalitäten mit den VI1-Papieren.

Auf dem Weinbaubetrieb selbst erfolgt die Kontrolle durch die Eidgenössische Weinhandelskontroll-Kommission.

In unserer Entwicklung war und ist der Umgang mit diesen Kontroll-Prozessen und -Organen immer wieder eine Herausforderung.

### Kunststoffkorken

Dieser Falschenverschluss wird bei den Winzern immer wichtiger, denn er bringt einige Vorteile. Einerseits ist der fehlerhafte Korkgeschmack praktisch ausgeschlossen, andererseits bleibt die Tradition mit Korkzieher erhalten. Im Einkauf ist der Kunststoffkork günstiger als ein guter Naturkork, der rund 40 Rappen kostet. Natürlich hat der Kunststoffkork auch einen Nachteil.

Im Gegensatz zum Naturkork kann beim Kunststoffkork zwar keine Luft durch den Kork selbst in den Wein eindringen. Weil der Kunststoffkork aber am Flaschenhals weniger gut abdichtet als der Naturkork, gelangt sogar mehr und schneller Luft in den Wein als bei der Lagerung mit einem Naturkorken.

### Chile - Land der Extreme

#### Kleiner Norden

Der halbtrockene Norte Chico (kleiner Norden) ist ein Gebiet, das rund 800 km lang und ca. 180 km breit ist. Je weiter südlich man in Richtung Santiago kommt, desto mehr geht die Wüste in Vegetation über. Dank der Bergflüsse von den schneebedeckten Anden ist hier eine intensive Land-

wirtschaft möglich. Das Wasser wird über Bewässerungssysteme verteilt. Neben Gemüse, Tomaten und Salaten werden vor allem tropische Früchte angebaut wie die Papaya (Chirimoya).

Ein Zentrum dafür ist Copiapo rund 700 km nördlich von Santiago. Rund 400 km nördlich von Santiago liegt das Elqui-Tal, bei La Serena. Hier findet man auch die ersten ausgedehnten Rebablagen.

Die angebauten Moscatel-Trauben werden hier zum Nationalgetränk dem «Pisco» verarbeitet. Pisco ist ein klarer Weinbrand, der pur, mit Coca Cola oder klassisch als «Pisco sour» (gemischt mit Citronen, Eiweiss und Zucker) getrunken wird.



Das Elqui-Tal bei La Serena

Da in dieser Region an mindestens 364 Tagen klarer Himmel herrscht, findet man hier weltweit die meisten und grössten Observatorien. Eindrücklich sind in dieser Region sicher auch die Höhenunterschiede. Kann man doch innert 2 bis 3 Stunden von der Küste auf über 4000 Meter über Meer fahren. So findet man Andengipfel von über 5000 bis 6700 Meter über Meer.

## Gourmet-Tipps

### GENUSS-Kollektion

Unsere beliebte GENUSS-Kollektion bieten wir auch dieses Jahr an. Neu ist als G ein Sauvignon blanc zu finden. Die neue Kollektion kostet 108 Franken.

### Genuss am Iselisberg

Gerne führen wir für Sie, Ihre Freunde und Bekannten oder Ihre Geschäftskollegen, individuelle Weinverkostungen und Betriebsführungen durch. Information und Genuss stehen dabei im Vordergrund.

Unser erweiterter Verkostungsraum bietet vielfältige Optionen, so sind auch Geschäftsmeetings auf dem Weingut möglich.

Natürlich können Sie auch Ihren Apéro bei uns einplanen. Gerne unterbreiten wir für Ihren Anlass einen Kostenvoranschlag.

### Chile-Reisen

Nach unseren ersten Reise-Erfahrungen vom vergangenem Sommer sind wir nun in Chile am perfektionieren. Einerseits wird das Reiseangebot verbessert, andererseits wird bis Anfang November unser Gästehaus in Chile erweitert.



Unser Gästehaus

### Aufenthalt auf der Vina tierra y fuego

Neu können wir 4 Doppelzimmer mit WC und Dusche, sowie 2 grössere Studios anbieten. Um den Aufenthalt noch komfortabler zu gestalten entsteht auch ein Swimmingpool. Informieren Sie sich auf unserer Homepage [www.lenz-weinbau.ch](http://www.lenz-weinbau.ch).

## Veranstaltungen

Unser Veranstaltungskalender für 2005:

- 21. und 22. Mai Jahrgangspräsentation
- 28. und 29. Mai Jahrgangspräsentation
- 23., 30. und 31. Juli Sommernachtsball
- 26. und 27. November Weinerlebnistage
- 3. und 4. Dezember Weinerlebnistage

## Humor

### Lebensweisheit

Man ist nicht zu betrunken, solange man auf dem Boden liegen kann, ohne sich festzuhalten.

### 0.5 Promille

Übrigens können Gläser das Fahren sehr viel sicherer machen. Vorausgesetzt es sind Brillengläser die man trägt und keine Gläser die man leert.

### 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)