

Lenz-Weinpost

Informationen für unsere Kunden

Ausgabe 25 • April 2013

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Neues Jahr- neue Chance»
(Roland Lenz, Januar 2013)

Sie erinnern sich sicher: Was das Jahr 2012 an wettermässigen Überraschungen und Kapriolen bot war unschlagbar! Das stellte auch positiv denkende Winzerseelen vor fast unlösbare Herausforderungen.

Umso mehr sind wir nun über die qualitativen Entwicklungen des Jahrgangs 2012 überrascht – und zwar durchwegs zum Guten!

Einen so perfekt abgestuften Jahrgang konnten wir Ihnen noch selten präsentieren: Weissweine die herrlich duften und frisch und elegant wirken. Rotweine die aromatisch fast nicht zu übertreffen sind, auf dem Gaumen bereits harmonisch wirken und somit nach mehr verlangen...

Ende gut, alles gut?

Uns ist klar, dass Sie das nach der Verkostung des neuen Jahrgangs entscheiden werden.



Abschluss der Weinernte 2012

Wir sind jedenfalls erleichtert, dass sich unser grosser Einsatz in den Rebbergen – verbunden mit den kleinen Traubenerträgen – im vielseitigen Weinsortiment wieder spiegelt. Trotzdem hoffen wir natürlich, dass das laufende Jahr etwas weniger Aufre-

gungen bereithält, obwohl ja positiver Stress für Reben und Winzer die besten Jahrgänge hervorbringen soll...

Wir freuen uns riesig, Ihnen diesen spannenden Überraschungs-Jahrgang an unseren Tagen des offenen Weinkellers präsentieren zu dürfen. Schauen Sie doch rein, schnuppern Sie etwas Kellerluft und lassen Sie sich von uns in der Festwirtschaft verwöhnen.

Auf bald, wir freuen uns auf Sie.
Ihre Winzerfamilie Lenz mit Team

Aktuelles

Jahrgang 2012

Wegen der mengenmässig kleinen Traubenernte konnten wir **bei der Kelterung nur wenig experimentieren** und tüfteln. Der Schwerpunkt bei der Weinbereitung des Jahrgangs 2012 lag klar bei unseren Klassikern. Es gibt jedoch einige Veränderungen oder Neuheiten:

- Unser Verführer rosé ist neu aus 100% Muscat bleu vinifiziert.
- Rahels Sélection rot besteht neu aus 50% Regent vom Iselisberg und 50% Merlot von der Viña Chillan, im Edelhalbliter.
- Pascals Sélection weiss, besteht aus 50% weissem Pinot Noir vom Iselisberg und 50% Sauvignon blanc von der Viña Chillan. Damit haben unsere Kinder nun ein Weinpaar kreierte, das unsere zwei Weinstile optimal repräsentiert.
- Der Dolce Vita rot besteht neu aus 100% angetrocknetem Merlot Traubengut von der Viña Chillan, ist also quasi eine rote Beerenauslese.

Folgende Weine sind aufgrund der grossen Nachfrage leider nur limitiert verfügbar:

Pinot Noir Barrique 2011, Lenz Panorama 2011, und Lenz Cabernet Reserve 2011.



Trocknungsraum mit kleinen Traubenkistchen. 2012 wurden 20'000 kg Trauben in etwa 7'000 Kistchen angetrocknet. Das Resultat dieses Aufwandes spüren Sie in unseren Rotweinen ...

Weingut Lenz im internationalen Medaillen-Regen

Da wir wieder etwas mehr Wein exportieren werden, sind wir wieder vermehrt an internationalen Weinwettbewerben aktiv. Und wie im Vorjahr haben alle unsere eingereichten Weine gewonnen! Am internationalen «**PIWI-Weinpreis**» in Stuttgart holten wir dreimal **Gold**:

- Solaris
- Léon Millot
- Cabernet Reserve

Und an der internationalen Bioweinverkostung der **BioFach in Nürnberg** wurden alle **vier** eingereichten **Weine** mit **Silber** ausgezeichnet: Lenz Panorama, Pinot Noir GranReserva, Malbec GranReserva und Carmenère GranReserva.

Nun bleibt zu hoffen, dass auch Ihnen diese Weine gefallen werden...

Pestizid-Rückstandsfrei auch 2012

Wiederum hat das Interlabor Belp unsere Weine auf über 500 chemische Verbindungen getestet und **keine Pestizidrückstände** gefunden. Das ist natürlich unser grösster Erfolg - gelten doch somit unsere Weine als richtige «Naturweine».

Übrigens ist das nur möglich, weil unsere Weinberge grosse zusammenhängende Parzellen sind die meistens durch Wege umrahmt werden, so dass von den Nachbarparzellen her keine Kontamination möglich ist. Genauso wichtig ist das absolut saubere Arbeiten im Keller, könnten doch auch von dort Rückstände aus Reinigungsmitteln, oder Schimmelpilzen den Wein kontaminieren.

Entwicklung

Förderung der Biodiversität

Die landwirtschaftliche Nutzfläche (LN) des Weingut Lenz beträgt rund 150'000 m². Die gesetzlich in der Schweizerischen Bioverordnung vorgeschriebene Ökologische Ausgleichfläche von 7% der LN übertreffen wir mit 14'500 m² bei weitem.

Neben Naturwiesen, extensiv genutzten Wiesen und -borden, finden sich bei uns heute auch wieder viele einheimische Bäume, Steinhäufen, Ruderalflächen (brachliegende Rohbodenfläche) oder Asthaufen.

An zwei Standorten haben wir zudem mitten in den Weinbergen Streifen von je 300 Reben gerodet. Auf diesen Streifen pflanzen wir in lockerer Anordnung einheimische Sträucher und Büsche. Alle diese Massnahmen dienen dazu, die einheimische Flora zu fördern und die Fauna weiter zu vernetzen.



Gerodeter Rebenstreifen, zur Förderung der Biodiversität. In der Mitte bleibt ein Grasstreifen, dieser wird mit einheimische Büschen und Sträuchern als lockere Hecke bepflanzt.

Klimaveränderung auf der Viña Chillan

Als wir vor gut 14 Jahren die Landparzelle in Chile kaufen konnten und anhand von Bodenproben und Klimadaten einen Traubensortenspiegel zusammen stellten, hätten wir nie angenommen, dass sich der Temperaturanstieg so schnell zeigen würde. Mittlerweile wissen wir, dass unser Standort in Chile auf 36.44°S / 72.18°W für weisse Traubensorten nur bedingt nutzbar ist.

Gerade für den **Sauvignon blanc** als trockener Ausbau, ist es bereits **zu warm**. Das gilt auch für **Chardonnay**. Erreichen die Trauben die physiologische Reife, ist der Zuckergehalt dermassen hoch, dass daraus ein Alkoholgehalt von gut 15 % Vol resultiert, was jegliche Fruchtnoten beim Weisswein überdeckt. Somit stellt sich für uns die Frage, ob die weissen Sorten gerodet werden sollen.



Ernte von Sauvignon blanc-Trauben in Chile

Natürlich hat die Erwärmung auch ihre positive Seite. Können wir doch immer besser Rotweine erzeugen die vom Stil her in Richtung Amarone gehen.

Die Gier des Menschen – auch in der Weinindustrie

Die Kombination aus menschlicher Gier und globalisierter Welt macht auch vor der Weinindustrie nicht halt. Ein aktuelles Beispiel ist ein geplatztes China/Italien-Geschäft vom Januar 2013:

In Süditalien wurden über 3 Millionen Liter Rotwein aus China sichergestellt, der dort zu italienischem Rotwein geworden wäre und unter verschiedenen italienischen Labels im Detailhandel in den Verkauf gelangt wäre. Immerhin rund 4 Millionen Flaschen...

Geschmiert wurden Zollbehörden, Lebensmittelkontrolleure, Unternehmer...

Solche Fälle, analog falsch deklariertes Rindfleisch-Lasagne oder Bio-Eiern in den

Grossverteilern, zeigt uns Konsumenten doch einmal mehr, dass bewusstes Einkaufen, wenn möglich direkt bei den Urproduzenten, immer wichtiger wird.

Persönlich fragen wir uns schon lange, warum die Mehrheit der Menschen beim Lebensmittel-Einkauf (Wein inklusive), also das, was unsere Gesundheit beeinflusst, nicht mehr Wert auf die Produktionsart und Produktionsort gelegt wird?

Wein der im Detailhandel zu CHF 2.50, oder die Familienpackung Lasagne die zu CHF 4.50 angeboten wird, können doch nicht nachhaltig und gesund produziert worden sein. Da müssen einem doch die Alarmglocken klingeln!

Das **gegenseitige Unterbieten** der Detailhändler und Grossverteiler **muss endlich ein Ende** finden. Wir als Konsumenten müssen Zeichen setzen, dass wir für gesunde Lebensmittel auch einen fairen Preis bezahlen wollen. Ignorieren wir doch beim Einkaufen einfach die «Geiz ist Geil-Angebote»!

Weininhaltstoffe – Alkohol

Wein besteht aus Wasser (über 80%), Alkohol (meist über 10%), etwas Zucker (Kohlenhydrate), Säuren, Farb- und Gerbstoffen (den wertvollen Polyphenolen), Eiweissverbindungen, Vitamine, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Das Verhältnis der Inhaltsstoffe ist abhängig von der Rebsorte, den Klimafaktoren, dem Reifegrad der Trauben, der Bodenart, der Bewirtschaftungsart und der Weinbereitung. Da im Rebberg zu Gunsten der Qualität immer weniger Menge erzeugt wird, nimmt der Wassergehalt automatisch ab und die meisten anderen Inhaltsstoffe zu. Allen voran der Zuckergehalt und somit nach dem Ende der Gärung der Alkoholgehalt.



Abbeeren und Sortieren von getrockneten Trauben

Allgemein nimmt im Wein die Dichte, meist verbunden mit etwas Restsüsse, zu. Zu-

sammen mit hohen Alkoholgehalten kann dadurch «zu viel des Guten» entstehen. Die Weissweine wirken plötzlich fett und alkoholisch, die Rotweine werden zu Kalorienbomben, so das man spätestens nach einem Gläschen genug hat.

Gerade der **Alkohol**, der dem Wein **eine gewisse Wärme** verleiht und im Wein auch eine Kitt- und Viskositätsfunktion inne hat (vor allem Glycerin als «edler» Alkohol), wird zur Knacknuss bei der Weinbereitung.

Wie soll man in heissen Jahren mit der zunehmenden Klimaerwärmung den Alkoholgehalt in den Griff bekommen? In Chile ist das eine alljährliche Frage. Drei Möglichkeiten bieten sich an:

- Erfolgt die Gärung durch die Verwendung von **spontanen Hefen** aus den Rebbergen, wird der Alkoholgehalt nicht so hoch, weil sie Alkoholgehalt über 14 % Vol nicht vertragen. Sie erleiden bei dieser Grenze quasi Selbstmord, dafür bleibt mehr Restsüsse.
- Wird die Maische **in offenen Gärbehältern** vergoren, «verraucht» ein gewisser Prozentsatz an Alkohol. Allerdings können dabei leicht lösliche Aromastoffe ebenfalls «in die Luft» gehen.
- Bei der industriellen Weinbereitung wird der überflüssige **Alkohol** nach der Gärung einfach **entzogen** durch die technische Teil-Entalkoholisierung.

Wir bevorzugen eine Mischung aus den ersten beiden Möglichkeiten. Also das teilweise Arbeiten mit Spontanhefen aus unseren Rebbergen in Kombination mit Reinzuchtheferen, und das Vergären in offenen Kleinbehältern, in die rund 300 Liter Maische reinpassen.



Trockeneiskühlung der Rotweinmaische, damit werden auch die Zellwände der Beerenhäute besser geöffnet.

Wie so oft ist die Erfahrung sehr wichtig, um die richtige Balance zu finden.

Wein-Wissenswertes

Wussten Sie,

... dass «Schweizer Wein» als Zeichen der Swissness aus **100% in der Schweiz erzeugtem Traubengut** stammen muss?

... dass der **Detailhandel** beim **Weinverkauf wieder zugelegt** hat und nun bald 70% des ganzen Weinmarktes beherrscht (Coop, Denner und Co.)?

Geheimtipps

EntreAkt – zwischen Ozeanen, Weinen und Geschichten

Lieben Sie saisonal kreative Esskultur verbunden mit den dazu passenden Weinpersönlichkeiten und untermalt mit einem spannenden verzwickten Krimi?

Dann dürfen Sie diesen unterhaltsamen Anlass den wir direkt auf unserem Weingut durchführen nicht verpassen...

Humor

Er zu ihr: Oh Liebes, ich kann es nicht mehr mitansehen wie Du Dich abrackerst. Mach doch bitte die Küchentür zu...

Agenda

1. Mai	Tag der offenen Kellertür
4. und 5. Mai	Jahrgangspräsentation
31. Mai	EntreAkt auf dem Weingut Lenz
5. Juli	Chilenischer Schlemmerabend im Frohsinn Uesslingen
27./28. September	Wildbuffet in der Linde Dettighofen
25./26. Oktober	bissFEST in Wil

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