

Der Grüne, der die Welt erobern will

Weinmarketing Lenz Moser ist ausgezogen, seine Liebessorte weltweit bekanntzumachen. Mit geschicktem Marketing, Begeisterung und überzeugenden Weinen.

Lenz Moser, «Laurenz V.», wie er sich mit einem Augenzwinkern nennt, stammt aus einer bedeutenden Weinbaudynastie – sein Grossvater, Lenz Moser, war der Erfinder der Drahtrahmen-erziehung und der Mann, der dem Grünen Veltliner zum Durchbruch verhalf.

Via Kalifornien zurück nach Europa

Er selbst hat jahrelang in den USA für das Haus Mondavi gearbeitet, lebt heute mit seiner Familie in Frankfurt und hat einen Traum: den Grünen Veltliner zu einer weltweit bekannten Sorte zu machen.

Ehemalige Mondavi-Mitarbeiter haben sich zur Firma TxB zusammengeslossen. Der Name be-



Lenz Moser mit Büste seines gleichnamigen Grossvaters, der den Grünen Veltliner gross gemacht hat.

deutet «Thanks Bob», als Hommage an Robert Mondavi. Geschäftsleiter ist Lenz Moser. Das Ziel des international ausgerichteten Unternehmens: im Premium-Weingeschäft eine

wichtige Rolle spielen, und zwar fast nur mit Weinen von Familienweingütern. Zu diesen gehören unter anderem Prinz von Hessen (D), Leopards Leap (SA) und eben Laurenz V. (A)

das erste des Landes, das nur Grünen Veltliner produziert. Seine drei Weine heissen Laurenz & Sophie, Friendly und Charming. In den USA hat er gelernt, den Konsumenten «auf den Mund zu schauen», spricht: Weine zu produzieren, die sich auch verkaufen lassen. «Wir wollen keine furztrockenen, superfeffrigen Weine mit einer Säure, die einem die Schuhe auszieht, sondern etwas moderatere, angepasste Weine, die gerade auch Frauen gefallen, den Hauptkonsumentinnen von Weisswein.» Die ersten Jahrgänge sind höchst vielversprechend.

Eva Zwahlen

CHARMING 2007

Der Name ist Programm. Der Grüne Veltliner Charming aus dem Haus Laurenz V. bezaubert durch seine strahlend frische Nase mit aromatischen Noten von Grapefruit, grünen Äpfeln und Stachelbeeren, abgerundet durch eine Prise weissen Pfeffer und mineralische Nuancen. Im Gaumen ist er spritzig, zeigt eine schöne Fülle und verführerischen Schmelz, gestützt von feinen Tanninen sowie einer saftigen, gut eingebundenen Säure.

Erhältlich bei Mövenpick für 25 Franken:
www.moevenpick-wein.com



Keine «furztrockenen», sondern trinkbare Weine

«Die Fläche des Neuseeländer Sauvignon blanc ist gleich gross wie die des Grünen Veltliners in Österreich», erklärt Moser, «mit dem Unterschied, dass jedes Kind ersteren kennt, kaum aber jemand weiss, wie man Grünen Veltliner ausspricht.» Das will er ändern. Sein Weingut, das die Trauben von 60 Hektaren verarbeitet, ist

Der Ripasso gibt dem Valpolicella Kraft

Weinmaleins Da der Valpolicella dank zu hoher Produktionsmengen oft etwas dünn gerät, haben die Produzenten ein Verfahren erfunden, um seine Qualität zu steigern.

Ripasso» heisst erneuter Durchgang, Wiederholung. Das bezeichnet ziemlich genau den Produktionsvorgang eines Ripasso. Der Valpolicella ist ein Rotwein, der im Hinterland von Verona wie der Amarone und der Recioto

aus den einheimischen Sorten Corvina, Molinara und Rondinella gekeltert wird. Da die Produktionszone in den 60er-Jahren stark über den Classico-Bereich ausgedehnt wurde, präsentiert sich aber so mancher Wein etwas schmalbrüstig.

Mit dem Ripasso-Verfahren soll ein Valpolicella kraftvoller werden, zu mehr Tannin, Alkohol und zu intensiverer Aromenfülle gelangen. Wenn die Gärung längst abgeschlossen ist, fügt man dem Jungwein ungepresste Trau-

benschaln von der Amarone-Erzeugung oder rosinierte Trauben bei. Dadurch wird erneut eine Gärung ausgelöst, die den Zucker in Alkohol verwandelt – und damit dem Valpolicella zu mehr Fülle verhilft. **EZ**



Beat Koelliker
Weinexperte

Weinmessen all überall...

Nun öffnen sie wieder die Tore, in Zürich, Bern, Basel: Weinmessen all überall. Man geht hin, junge Paare, Jassklubs, Einzelgänger, Weinfreaks, Schluckspechte, man schlürft, spuckt, fachsimpelt, stellt den Ausstellern Fragen und vergisst die Antworten, ist heiter, ausgelassen, dann auch wieder plötzlich überrascht über einen Wein, eine Bemerkung, eine Begegnung. Die Atmosphäre bleibt locker, ungezwungen, nur da und dort setzt sich einer (oder eine) in Szene, spielt sich kurz auf und wird gleich wieder verschluckt von der allgemeinen Stimmung einer verspielten Heiterkeit. Und da und dort kämpft auch einer (oder eine) mit seinem (ihrem) Gleichgewicht... Genau so liebe ich Weinmessen.

Es geht aber auch anders: Mein Freund Karl hat die Liste der Aussteller genau durchgearbeitet. Auf dem Hallenplan hat er seinen Rundgang geplant und passiert mit Papier, Bleistift und Schreibunterlage die Eingangskontrolle: Zuerst die Weissweine vom Genfersee, dann die roten aus dem Wallis, dann das Piemont... Aber schon nach der ersten Runde bleibt er hängen, kommt auf Abwege, macht Umwege, trifft auf uns und lässt sich verlocken, Ungeplantes und Fremdes zu verkosten.

Eine Weinmesse ist ein grosser Spielplatz. Was bleibt, ist eine Ahnung von farbigem Chaos, von Menschen, gelöster Leichtigkeit, von Einsichten und Erinnerungen. Und es bleiben ein paar Flaschen im Keller, die all das wieder aufleben lassen, wenn man den Korken zieht und träumend am Glase schnüffelt.

CASH | WINE CLUB
POWERED BY ChateauDirect

Weitere Infos unter 0800 83 50 77
und www.cash.ch/wineclub

