

# Lenz-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bio-Weingut Lenz

Ausgabe 34 • Oktober 2017

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Die Kunst ist, einmal mehr aufzustehen, als man umgeworfen wird! (Winston Churchill)

Ja, wir geben zu, dass uns dieses Jahr mehr als einmal aus der Bahn geworfen hat! Denn die Natur hat uns richtig zu ihrem Spielball gemacht...

Alles fing mit einem zu milden und sonnigen März an, was unserem Gemüt richtig gut tat, die Weinreben aber austreiben liess. Die fünf Frostnächte Ende April holten uns dann in die eiskalte Wirklichkeit zurück. Wie bei vielen Weingütern und Obstbaubetrieben machte sich auch bei uns eine gewisse Existenzangst breit...

Die Frühlingsfrosterfahrungen aus dem Vorjahr liess nichts gutes erahnen. Doch in diesem Jahr kam es anders: durch die sonnige und trockene Witterung im Juni konnte die Rebe regenerieren und die verbliebenen Gescheine konnten sich zu perfekten Trauben entwickeln. Da das warme und wüchsige Wetter im Juli anhielt, entstand sogar ein Vegetationsvorsprung von gut 10 Tagen! Anfangs August holte uns die Natur aber wieder auf den Boden der Realität zurück. Die massiven Gewitterstürme die uns bis Mitte September in Atem hielten zeigten auf, dass die Klimaveränderung rasanter voranschreitet als angenommen.

Dank unserem ausgeklügeltem Laubarbeitsmanagement, den richtigen Pflanzenstärkungen zum richtigen Zeitpunkt und unseren Hagelseitenschutznetzen, konnten wir schliesslich am 29. August mit Solaris die Ernte 2017 beginnen...

Ab da überschlugen sich die positiven Ereignisse: Bereits am 30. August hatten wir mit Rondo den ersten Rotwein im Keller, so früh und so gut wie noch nie!



Bis zum Weinleseabschluss am 6. Oktober konnten wir über 30 Traubensorten mit qualitativ tollen Eigenschaften unter Dach und Fach bringen, rund zwei Wochen früher als normal. Von der Quantität her konnten wir wie im Vorjahr wieder 75% von einer Normalernte einbringen, was uns natürlich glücklich macht.

Zum erstenmal in der 17-jährigen Geschichte der Lenz-Weinpost können wir nun die Herbstausgabe nach Abschluss der Weinlese in aller Ruhe schreiben!

Und in aller Ruhe können wir jetzt unsere kommenden Anlässe planen und gestalten.

Kulinarisch und kulturell freuen wir uns riesig, Sie am Freitag 24. November zum Wine & Dine mit unserem Gastwinzer aus Deutschland einzuladen. Da dieser Anlass in unserer Weinlounge stattfindet, ist die Platzanzahl beschränkt. Bitte melden Sie sich früh genug an.

Und ganz besonders freuen wir uns natürlich, Ihnen unser Herbstsortiment vorstellen zu können: Am Samstag 25. November, Sonntag 26. November und Samstag 2. Dezember können Sie bei uns alles, was aktuell ist, verkosten. Und nebenbei verwöhnen wir Sie gerne mit einem feinen Raclette...



Wir freuen uns auf Sie!

Also auf bald, Ihr Bio-Weingut Lenz

Roland Lenz

Karin Lenz

## Aktuelles

### Führendes Bioweingut der Schweiz!

Toll, dass am Schweizer Bioweinpreis immer mehr Biobetriebe teilnehmen. Das zeigt, dass in der Schweizer Weinszene doch ein langsames Umdenken stattfindet, mit Betonung auf langsam. Aktuell werden 96% der Weinberge in der Schweiz noch immer konventionell bewirtschaftet...

Der Schweizer Bioweinpreis 2017 wurde wiederum von Vinum und BioSuisse in Zürich durchgeführt. 213 Weine wurden in sieben Kategorien eingereicht. Von den 28 Finalweinen stammten deren 8 von uns, was aufzeigt, dass unser Weingut enorm vielseitig ist und eine starke Kontinuität aufweist!

In der Kategorie PIWI-Sorten weiss siegten wir mit unserem Lenz Handwerk weiss 2016.

In der Kategorie Cuvée rot siegten wir mit unserem Lenz Panorama 2015!

Der Lenz Anno rot 2016, sowie die Lenz Sélection weiss 2016 eroberten jeweils einen zweiten Platz!

### Der Neue Lenz ist da!

Dank der frühen und unkomplizierten Weinlese können wir Ihnen bereits folgende Neuabfüllungen präsentieren:

- Federleicht weiss 2017
- Solaris 2017
- Quarteto weiss 2017
- Müller-Thurgau 2017

Diese Weissweine sind geprägt von herrlichen Primäraromen, wirken im Gaumen anregend frisch und leicht.

Bei den **Rotweinen** konnten wir für Sie folgende Weinpersönlichkeiten kreieren:

- Panorama 2016
- Handwerk rot 2016
- Voilà 2016
- Pinot Noir privé 2016
- Edition Nr°3

Diese kräftig- eleganten Rotweine zeigen eindrücklich, dass sich der grosse Aufwand des Trauben- antrocknen im 2016 ausbezahlt hat!



*Auch 2017 haben wir wieder über 32000kg Trauben angetrocknet und handwerklich weiterverarbeitet...*

## Entwicklungen...

### Erste Eindrücke und Erfahrungen...

Ich bin Elias Neukomm aus Hallau und absolviere beim Weingut Lenz zwei Jahre meiner drei Jährigen Winzerausbildung.

Das Weingut Lenz habe ich gewählt, weil es ein sehr innovativer und vielseitiger Betrieb ist. Ausserdem war für mich wichtig, dass der Betrieb biologisch bewirtschaftet wird, weil mich das schon länger fasziniert.

Bereits in meinen ersten drei Wochen habe ich schon viel über die Traube und den Wein erfahren. Beispielsweise wie man Reben biologisch anbaut, oder wie der Werdegang von der Traube zum Jungwein funktioniert. Toll ist, dass ich Kellerarbeiten schon ausüben darf.

Dies finde ich besonders gut, weil ich es spannend finde, nicht nur im Rebberg zu arbeiten, sondern beides zu sehen. So habe ich schon ein wenig Hintergrundwissen für eine eventuelle Zweitausbildung als Weintechnologe.



*Elias beim Abbeeren der Kleinstmengen...*

Was ich bisher gelernt habe ist, dass es im Biobereich wichtig ist, mit resistenten PIWI-Sorten zu arbeiten (PIWI ist die Abkürzung für pilzwiderstandsfähig), da man dann ganz ohne Pflanzenschutzmittel auskommt...

### Biorebschule- Erfolgreich Dank überbetrieblicher Zusammenarbeit

Durch das Fachwissen der Rebschule Keller in Andelfingen ist es uns gelungen, alle Produktionsprozesse zur Herstellung biologischer Jungreben zu meistern! Hier erste Infos dazu:

*Nach der Veredelung und dem Antreiben sind die Jungreben noch wurzellos...*



*Gleich neben Iselisberg wurden die 14000 Jungreben am 2. Juni 2017 ausgepflanzt:*



*Das ideale Sommerwetter liess die jungen Pfropfreben gut anwachsen. Das hiess auch jäten...*



Nach dem Blattfall werden wir die hoffentlich gut bewurzelten Jungreben mit einem Pflug unterfahren und ausschulen. Danach beginnt die Vermarktung direkt zum Biowinzer.

### Mikrokelterungen von Neuzüchtungen

Um die Forschungsarbeiten des Rebzüchters Valentin Blattner (er lebt in Soyhières JU) und der Rebschule von Philippe Borioli (er arbeitet in Bevaix NE) zu unterstützen, haben wir die Mikrovinifikationen der neuesten Züchtungen übernommen. Dabei geht es um die Kelterung von Kleinstmengen von 5 bis 30kg Trauben. Eine echte Herausforderung die Spass macht!



Daniel beim „stösseln“ der Maische...

## Erfahrungen...

### Homöopathische Pflanzenwundheilung?

Haben Sie gewusst, dass wir über 80000 Mitarbeiter haben?

Ja, Sie haben richtig gelesen. Das Bioweingut Lenz zählt über 80000 Mitarbeitende. Auch alle mehrjährigen Pflanzen, wie Reben, Sträucher und Bäume gehören zum Team...

Wir haben gelernt, die Weinrebe als Lebewesen zu respektieren.

Weinreben funktionieren in gewisser Weise wie Tiere oder Menschen: sie tauscht sich mit dem Nachbar aus, sie verträgt sich mit ihm oder auch nicht, sie reagieren auf Energieflüsse und Schmerz, auf zu viel Sonne oder zu wenig, auf zu viel Nahrung oder zu wenig...

Jede Kulturmassnahme ist ein starker Eingriff. Der Winterschnitt ist sicher der radikalste. Obwohl dieser während der Winterruhe ausgeführt wird, liebt ihn die Weinrebe bestimmt nicht. Deshalb versuchen wir neu durch den Minimal-Naturschnitt, der Rebe den Anstoss zur Selbstregulierung zu geben.

Jede Wunde, die wir der Rebe zufügen, ob per Schnitt oder durch das wegreißen von Trieben oder Blättern, löst eine Reaktion aus. Sie muss sich wehren, sie muss eine Wundheilung auslösen.

Lauben wir zum Beispiel rund um die Trauben aus, entstehen viele kleine Wundstellen. Gesunde, robuste Reben reagieren sehr schnell mit der eigenen Wundheilung. Gerade die PIWIS verschliessen ihre Wunden äussert gut und in kürzester Zeit. Da haben die Europäer Reben viel mehr Probleme, vor allem wenn das Wetter die Pilzinfektionen noch begünstigt.

Deshalb ist es extrem wichtig, diese Reben in der Wundheilung zu unterstützen. Das kann zum Beispiel durch die Applikation von ganz wenig Kupfer in die Traubenzone sein, womit wir das Eindringen der Pilze verhindern können (das Kupfer wirkt einen Moment toxisch auf die Pilzsporen).



Unsere Hündin Joy im Delinatweinberg bei der Ernte..., wo die artenreiche Herbstflora Biodiversität pur ist und sich die Reben extrem wohlfühlen.

Alternativ können wir aber auch mit bekannten Wundheilmitteln arbeiten: mit Arnika (antimikrobielle Wirkung), mit Ringelblume und Wallwurz (entzündungshemmend) oder mit Baldrian (beruhigt und begünstigt die Wundheilung).

Hier stehen wir mit unserem Wissen wirklich erst am Anfang...

### Der Regenwurm: 200Mio Jahre alt und doch unverzichtbar

Wie intakt ist mein Boden? Diese unspektakuläre Frage stellt sich jeder Landwirt, Gärtner oder Winzer.

Um festzustellen wie lebendig ein Boden wirklich ist, hilft eine Spatenprobe.



Diese Spatenprobe stammt von unserer Hausparzelle (Solaris): 3 Regenwürmer tummeln sich darin

Der ausgestochene Bodenziegel (ca. 10cm Dick, 30 cm Tief und 20cm Breit) sollte möglichst krümelig- schwammig sein, erdig riechen, gut durchwurzelt sein und mindestens ein bis zwei Regenwürmer aufweisen!

In einem fruchtbaren-intakten Boden leben pro m<sup>2</sup> 300 oder mehr Regenwürmer. Pro Hektare ergibt das 3 Tonnen Lebendmasse, die über 100 Tonnen Wurm Kot erzeugen können. Der Regenwurm kann bis zu 30cm lang werden. Er lebt bis in 2m Bodentiefe (gerade bei grosser Trockenheit). Seine Röhren, die mit Kot ausgekleidet sind, sind ideale Wurzelkanäle. Da sie durch die Körperoberfläche atmen, können Regenwürmer nicht ertrinken, sofern es genügend Sauerstoff im Wasser hat. Sie ziehen Laub- und Pflanzenreste in ihre Röhren rein und lassen diese von Pilzen und Algen aufschliessen – kompostieren um sie danach selber zu verdauen. Dabei reduzieren sie gleich die Anzahl der Schadpilzsporen und Bodenschädlinge mit, was in Obstanlagen und Weinbergen den Pilzdruck erheblich mindert.



Fruchtbarer Boden und tolle Biodiversität bildet die Grundlage für unsere Neuanlage mit Seyval blanc

Regenwürmer gelten als unermüdliche Bodenverbesserer. Ihr Kot ist enorm wichtig bei der Ausbildung der Ton-Humus-Komplexe, die als Kitt den Boden zusammenhalten. Das dadurch entstehende Krümelgefüge sichert die Bodenfruchtbarkeit...

Neben Pestiziden und falscher Bodenbewirtschaftung reduzieren auch Maulwürfe, Füchse, Dachse oder Lachmöwen den Regenwurmbestand.

## Reisen

### Viña Chillan- La Favola

Nach dem Umbau und der Neueröffnung hat



sich unser Restaurant „La Favola“ bereits zum Geheimtipp in der Region BioBio entwickelt. Das Dank des unermüdlichen Einsatzes unserer zwei Gastrofachleuten, mit Giorgio in der Küche und Denise an der Front.



Gerne heissen wir Sie in Chile herzlich willkommen!

Auch im Weinbau setzen wir neue Impulse: so werden wir die Önologie, die ganz auf Rotwein ausgelegt wird, wieder direkt von der Schweiz aus betreuen, was für uns etwas mehr Reisetätigkeit heisst.



Hier sind wir am Merlot 2017 ernten, am 15.3.17

Infos: [www.lafavola.ch](http://www.lafavola.ch) / [www.vinachillan.com](http://www.vinachillan.com)

## Haben Sie gewusst,...

... dass 90% des Bienenhonigs mittlerweile mit Neonicotinoiden belastet ist? Neonicotinoide sind Insektizide, die als Nervengift wirken und in der konventionellen Landwirtschaft einfach im Übermass eingesetzt werden!

... dass gereifter Hartkäse die hundertfache Menge an Histamin enthalten kann wie Rotwein?

... dass im Biolandbau 90% mehr Bestäuber und 38% mehr Nützlinge gezählt werden als in konventionellen Anbauverfahren?

## Agenda

24. November	W&D mit unserem Gastwinzer
25./26. Nov, 2. Dez.	Weinerlebnis
12.&13. Januar	W&D im Frohsinn / Uesslingen
28./29. April, 1. Mai	Tag des offenen Weinkellers 2018
23. Juni	Rebrundgang

## Impressum

### Inhalt und Herausgeber

Roland und Karin Lenz

052 746 13 86

[www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch) - [info@weingut-lenz.ch](mailto:info@weingut-lenz.ch)