

# Lenz-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bio-Weingut Lenz

Ausgabe 35 • April 2018

Liebe Weinfreunde und Geniesser  
«Kleinigkeiten machen die Summe des Lebens aus»  
(Charles Dickens)

Was haben Sie sich für das Jahr 2018 vorgenommen? Gehören Sie eher zu denen die sich richtig Grosses vornehmen? Oder eher zu denen die sich etwas treiben lassen, spontan reagieren und sich nichts konkretes wünschen?

Nach den letzten drei anspruchsvollen Jahren gehören wir zu den letzteren und wünschen uns nur eins: 2018 soll ein durchschnittliches Jahr werden, einfach normal!

Was auch immer das heissen mag...

Jedenfalls könnten wir uns dann wieder vermehrt den **Kleinigkeiten des Alltags** widmen: den Sonnenaufgang miterleben, sich voller Kreativität der Arbeit widmen, den Schmetterlingen und Eidechsen in den Biodiversitätsflächen zusehen, am Mittagstisch ausgelassen diskutieren, dem Summen der Bienen zuhören, sich die Zeit nehmen um schmackhaftes regional-biologisches einzukaufen, mit Freunden ein gutes Glas Wein geniessen, und sich einfach für das Leben zu begeistern...

Unter dem Motto „**Begeisterung für das Leben**“ haben wir neben dem Kellereigebäude in Iselisberg unseren **Lebensturm** gebaut, ganz ohne Nägel und Schrauben!



Der Bau des **Lebensturm** hat uns begeistert!

Er ist auf 1.5m<sup>2</sup> Grundfläche gebaut, ca. 3.5m hoch mit 5 Etagen ausgestattet. Unser **Lebensturm** soll die Artenvielfalt fördern, indem er Unterschlupf für viele verschiedene Nützlinge bietet: Flor- und Schwebefliegen, Marienkäfer, Schlupfwespen, Ohrwürmer, Wildbienen, Vögel, Spinnen, Reptilien... Nun sind wir gespannt wie er besiedelt wird...

Begeistern wird Sie hoffentlich auch, was wir Ihnen weinmässig anbieten können.

Obwohl wir frostbedingt von gewissen Traubensorten nur „Kleinigkeiten“ einkellern konnten, lässt die Auswahl an Spezialitäten keine Wünsche offen!

Neueste Traubensorten wie **Cal 32-7** und **Cal 1-28**, oder die beiden **Naturweine „cero weiss und rot“** können wir Ihnen erstmalig präsentieren.

Besonders stolz sind wir, Ihnen den **Gemischten Satz weiss und rot** vorstellen zu dürfen. Mit diesem ersten Jahrgang ist eine wichtige Etappe dieses Generationenwerks geschafft, das nach 5 Jahren Aufbauarbeit!

Ganz besonders freuen wir uns, Sie zu unseren Tagen der offenen Kellertür begrüßen zu dürfen: **Am Samstag 28. April, Dienstag 1. Mai und Samstag 5. Mai** stellen wir Ihnen unser Frühjahrsortiment vor. Sie können über 40 verschiedene Weinpersönlichkeiten verkosten und geniessen! Nebenbei verwöhnen wir Sie gerne mit feinen Grillspezialitäten hausgemachten Salaten und einer grossen Kuchenauswahl...

Also auf bald, Ihr Bio-Weingut Lenz

Roland Lenz

Karin Lenz

## Aktuelles

### Offen für Neues und etwas Flexibilität

Das sind die Eigenschaften die es braucht, um unser äusserst vielseitiges Frühjahrsortiment durch zu kosten. Aber wir versichern Ihnen, es lohnt sich! Warum?

Immer dann wenn die Rebe stark gefordert oder gar gestresst wird, entwickeln sich in den Weinen **neue intensive Aromen und Geschmacksrichtungen**.

Beim Jahrgang 2017 ist das ganz ausgeprägt! Nach dem frühen und unbeschwerten Austreiben kam Ende April die **Frostkeule**, was für die Rebe wieder Winterruhe hiess. Und das im Wonnemonat Mai! Doch dann rasselte sie sich wieder auf, durchlief einen unglaublichen Wachstumsschub bei idealsten Wetterbedingungen und konnte sich schliesslich im August langsam abkühlen und ihre Trauben ausreifen lassen. Und das Erlebte widerspiegelt sich nun ganz in unseren Weinen:

Die **Weissweine** duften extrem intensiv und wirken im Gaumen ungemein lebendig und doch gut ausbalanciert. Das zeigt sich nicht nur beim Altbewährten wie dem **Quarteto weiss, oder der Sélection weiss**.

Auch die Neuen Sorten wie **Souvignier gris, Cabernet blanc oder 32-7** spielen ihr volles Geschmackspotenzial aus!

Die **Rotweine** präsentieren sich tieffarbig, zeigen freche vielseitige Duftnoten und hinterlassen eine wohlige Wärme im Gaumen. **Quarteto rot, Lenz T oder unser Vollmondwein** zeigen das wunderbar. Wo zudem angetrocknete Trauben im Spiel sind, wie bei der **Sélection rot oder beim Panorama**, schwingt eine betörende Üppigkeit mit, die einfach nach mehr verlangt...

### Unsere chilenischen Kraftpakete...

Positiv überrascht sind wir wieder von unseren chilenischen Rotweinen. Klimabedingt können wir dort die Rotweinsorten **erst ab 100°Oe ernten**. Erst dann sind die Tannine soweit nachgereift, dass sie nicht mehr bitter schmecken. Obwohl wir die Maischegärung in offenen Ständen durchführen, liegen die Alkoholwerte immer zwischen 14% und 15,5% Volumen. Trotzdem wirken die Weine überhaupt nicht alkoholisch – spritig. Warum?



*Carmenère (Bild) und Malbec sind in Chile unsere Hauptsorten.*



*Die Weinlese erfolgt in Chile im März/April. Geerntet wird jeweils morgens, solange es kühl ist.*



*Hier laden wir die handgelesenen Trauben ab.*



*Die Rotweinmaische wird weder gequetscht noch gepumpt, und schonend von Hand gestößelt.*

Weil dank der grossen Temperaturunterschiede von Tag (oft 30°C) und Nacht (meist nur 10°C) die Säure gut erhalten bleibt und der pH- Wert immer im optimalen Bereich liegt. Das führt dazu, dass alle Prozesse langsam ablaufen und sich Säuren, Aromen und Tannine von alleine gut ergänzen. Die Weine bleiben strukturreich und lebendig stabil!



*Neu im Team: Géraldine Roller ist gelernte Winzerin und wird unsere Weinlese in Chile betreuen.*

## Entwicklungen...

### Weinbauliche Innovationen: dazu ist Risikobereitschaft und Ausdauer gefragt!

Die langfristigen Investitionen in unsere Weinberge zahlen sich langsam aus. Das spüren wir bei den Sommerarbeiten ganz besonders. Zum Beispiel entfällt für uns das Aufbinden (Heften) der Rebtriebe, dank der Montage der Seitenhagelschutznetze. Oder der Aufwand der Pflanzenstärkungen wird auf unserem Betrieb immer kleiner, weil wir immer mehr neue, pilzwiderstandsfähige Traubensorten anpflanzen. Durch beide Massnahmen nimmt zudem das Risikopotenzial gegenüber Hagelschlag, Windbruch und Pilzinfektionen massiv ab.

Das entlastet uns in der Vegetationszeit von Mai bis Oktober etwas und setzt Energien frei, die wir versuchen in Kreativität und Innovationen umzuwandeln.

Werden in einem Weinbaubetrieb Innovationen Richtung Umstrukturierung der Weinberge vorgenommen, müssen mutige Entscheidungen getroffen werden, die meist Generationenübergreifend sind. Ein Weinberg soll ja möglichst alt werden... Das nicht nur wegen der Qualität, sondern auch wegen den Neuanlagekosten. **Da die Erneuerung von einer Hektar Reben ca. CHF 140'000.- kostet** (Neuanlagekosten plus Pflege in den ersten drei bis vier Jahren), braucht es einerseits das nötige Kapital und andererseits die Ausdauer, um die arbeitsintensive Zeit des Neuaufbaus des Weinbergs zu überstehen.



Parzelle Trottenhof: Jung und Alt nebeneinander...

Konnten dann im 4. oder 5. Standjahr des neuen Weinbergs die ersten reifen Trauben geerntet und eingekellert werden, wird es erst richtig spannend: denn nun kommt der grosse Moment, **wo Sie als Kunde dem Winzer das erste Feedback** über den neuen Wein kundtun. Verkaufbar oder nicht? Top oder Flop? Es wird schnell klar, ob sich der Aufwand gelohnt hat...

#### Eindrücke vom zweiten Praktikertag

Am 5. Dezember fanden sich über 50 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz zum von uns durchgeführten 2. Praktikertag ein. Im Mittelpunkt stand eine Blinddegustation mit neuen Sorten (alles PIWIs), die mit den bekannten Klassikern verglichen wurden.



Über 50 Weine standen zur Beurteilung bereit

Fazit: Die neuen Sorten wie **Cal 6-04**, **Cabernet blanc** oder **1-28** stehen betreffend Weinqualität bereits auf der gleichen Stufe wie Pinot Gris, Pinot Noir oder Merlot.

Die grosse Herausforderung besteht in der Vermarktung dieser unbekannteren Sorten. Dabei spielen Pionierbetriebe wie wir eine zentrale Rolle: Dank unserer breit gefächerten Kundschaft können wir direkte Aufklärungsarbeit leisten. Sowohl für den Privatkunden, für die Gastronomie und für den Fachhandel.

#### Worin liegt das Geheimnis der neuen Sorten?

**PIWIs, also pilzwiderstandsfähige Reben** besitzen mindestens eines oder mehrere Gene, die **resistent** gegen eine oder mehrere Pilzkrankheiten sind.

Die Beerenhaut ist meist **dicker** und **zäher** als bei den klassischen Europäersorten, die Zellwände sind also **stabiler und robuster**. Die PIWIs bilden schneller **Phytoalexine**, also pflanzeneigene Abwehrstoffe gegen eindringende Pilze oder Parasiten.

Rote PIWIs haben einen **erhöhten Anthocyanengehalt** und sind somit farbintensiver als Europäersorten. Sie binden mehr freie Radikale im Pflanzensaft was zu weniger oxidativem Stress in unserem Organismus führt...

## Biodiversität

#### Biodiversität ist der Schlüssel einer zukunftsorientierten ökologischen Landwirtschaft!

Viele Studien belegen es: würden mindestens 12% der heutigen landwirtschaftlichen Nutzflächen als Biodiversitätsflächen ausgeschieden, könnte der Rückgang der Artenvielfalt gestoppt werden! Da das beim Delinatlabel bereits Standard ist, **wird das Delinatlabel seit Jahren als das beste Biolabel ausgezeichnet!** Vor BioSuisse und Demeter...



Vögel fühlen sich in unseren Weinbergen wohl!



Biodiversität und Intensivkultur im Einklang...

## Weinreise

### Von Chile in die Schweiz

Oft werden wir gefragt, wie unsere Weine aus Chile in die Schweiz reisen? Per Flieger oder per Schiff?

Da das fliegen CO<sub>2</sub>- mässig nicht vertretbar ist, wird Wein per Schiff versendet.

Nach der Weinkelterung werden unsere Weine auf der Viña Chillan ein Jahr im Barrique ausgebaut, wie im Bild unten.



Jeweils vor der neuen Weinlese im März befüllen wir Bags zu 1000l mit Offenwein.



Diese verladen wir in den Schiffscontainer.



Seit Jahren arbeiten wir dabei mit Hillebrand-Fiege Logistik Schweiz AG zusammen.



Die Reise geht via Coronel (Verladehafen in Chile)- Panamakanal- Antwerpen (Verlad auf die Bahn) nach Basel - Iselisberg. Sie dauert meist 5 Wochen. Nach rund 2 Monaten Zwischenlagerung füllen wir ihn dann ab.

## Weinbergswanderungen

2018 bieten wir gleich zwei Weinbergswanderungen an: Am **Samstag 23. Juni** wandern wir vom Burghof nach Iselisberg. Dauer ca. 3h, Wegstrecke 6km. Beni Weber wird uns dabei aus der Sicht eines Biologen vieles fundiert erklären können. Spannung pur!



Apérohalt bei der Wanderung 2017...

Am **Samstag 22. September** erkunden wir unsere Weinberge ganz im Zeichen des Traubennaschens. Da sind die Geschmacksnerven extrem gefordert!

## Haben Sie gewusst...

... dass die Erträge im Biolandbau langfristig nur wenig niedriger und viel ausgeglichener sind als in der konventionellen Landwirtschaft?

... und dass sowohl die Nährstoff -als auch die Energieeffizienz im Biolandbau viel besser ist?

Das zeigt der Langzeitversuch vom FiBL und der Forschungsanstalt Acroscope schonungslos auf!

## Agenda

28. April, 1./5. Mai	Tag der offenen Kellertür
23. Juni	Rebrundgang Biodiversität
07. Juli	Chilenischer Schlemmerabend
22. September	Rebrundgang Traubennaschen
23. November	Wine&Dine mit Gastwinzer
24./25. Nov. / 01. Dez.	Tag der offenen Kellertür

## Ging es Ihnen auch schon so?

Gestern habe ich versucht mit Wein zu kochen. Nach dem fünften Glas wusste ich leider nicht mehr was ich in der Küche wollte...

## 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)