

# Lenz-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bio-Weingut Lenz

Ausgabe 36 • November 2018

Liebe Weinfreunde und Geniesser  
«Sei Du selbst die Veränderung die Du Dir wünschst für diese Welt!» (Mahatma Gandhi)

Das Weinjahr 2018 wird als historischer Weinjahrgang in die Geschichte eingehen!

Denn noch nie durchlebten wir eine so **trockene Vegetationsperiode**, noch nie war sie so **sonnenreich**, noch nie begann die Weinlese so **früh** wie 2018 und noch nie erreichten wir solch **hohe Zuckerwerte**.

Bis anhin waren wir der Meinung, dass wir uns auf die Klimaerwärmung am vorbereiten sind. Doch das Erlebte und die Klimadaten der letzten Jahre zeigen, dass wir bereits mitten drinn stecken und die Dynamik der Extreme massiv zunimmt!

Dank dem wir aber unsere Vorstellungen „**des Weinbergs der Zukunft**“ seit Jahren am umsetzen sind, schauen wir doch sehr **optimistisch** nach vorne...



Karin und Roland Lenz im Weinberg der Zukunft...

Die kompromisslose **Biobewirtschaftung** unserer Weinberge, die artenreiche und gut vernetzte **Biodiversität** (auf 13% unserer Rebbergsflächen), die grosse **Traubensortenvielfalt**, sowie der zukunftsorientierte Anbau von neuen **resistenten Sorten** sind die Eckpfeiler unseres Erfolgs.

Dazu kommt ein tolles Team, das anpacken kann und für Kontinuität steht!

**Stolz sind wir, dass wir zum zweiten Mal von Vinum und BioSuisse zum Schweizer Biowinzer des Jahres gekürt wurden.**

Verantwortlich für diesen Erfolg sind zwei Weine die schon lange zu den Besten der Schweiz gehören: unser Quarteto weiss und das Handwerk rot, zwei aussergewöhnliche Kreationen die einfach begeistern.



Die tolle Preisverleihung fand in Zürich statt.

Und immer wieder mit Neuem möchten wir **Sie mit Neuem** begeistern:

Sei das mit neuen Rebsorten wie **Cal 6-04**, unserem eleganten **Merlot** aus unserer Reblage Abt, dem **Meisterhandwerk**, oder mit der gehaltvollen **Edition Nr. 4**, der Vermählung unserer beiden Weingüter...

Wir freuen uns jedenfalls riesig, Sie zu unseren Weinerlebnistagen begrüßen zu dürfen: **Am Samstag 24. November, Sonntag 25. November und Samstag 1. Dezember**. Da degustieren und weinphilosophieren bekanntlich hungrig macht, verwöhnen wir Sie in unserer Weinlounge gerne mit einem feinen Raclette...

Also auf bald, Ihr Bio-Weingut Lenz

Roland Lenz

Karin Lenz

## Aktuelles

### 2018: was für ein Weinjahr!

Nach den zwei Frostjahren 2016 und 2017, konnten wir Anfangs Mai 2018 aufatmen: die Wetterprognosen sagten frostfreie Eiseheilge voraus. Erleichterung pur!



Erlesen inmitten einer reichen Biodiversität im Mai 2018 in Iselisberg. Dank tollem Wetter und einem motiviertem Team gings zügig voran...

Die gesamte Vegetationszeit der Reben, von Mai bis August, war von einer aussergewöhnlichen Trockenheit und viel Sonne geprägt.



Sonnig und trocken: die Weinrebe fühlt sich wohl. Obwohl bis zum **historisch frühen Erntebeginn vom 21. August 2018** nur rund die Hälfte der normalen Niederschlagsmenge viel, entwickelten sich unsere Ertragsanlagen perfekt.



2018: super vitale Reben, trotz Trockenheit.



Historisch früher Erntebeginn: Am 21.8.18 gings um 7 Uhr 30 mit der Lese los, Solaris mit 102°Oe!



Die Handlese machte Spass, Handwerk pur... Das gesamte Lesegut blieb bis zum frühen Abschluss der Ernte am 3. Oktober perfekt gesund. Wegen der Trockenheit und der stetig warmen Temperaturen bestimmt nicht der Zuckergehalt sondern der **Säurewert** den Erntezeitpunkt der einzelnen Rebsorten.

### Bis zu 121°Oe beim Pinot Noir

Wie jedes Jahr trockneten wir auch 2018 einiges an Trauben an: bei Regent, Garanoir, Zweigelt, Cabernet Jura und Malbec. Beim Merlot und Pinot Noir konnten wir die Trauben gleich am Stock antrocknen lassen: 118° bis 121°Oe war das Resultat. Was aus diesen hochwertigen „Amarone- Weinen“ entstehen wird, werden Sie 2019 verkosten können...



121°Oe am Stock getrocknet.



Geniale Merloternte im Abt: 100°Oe, optimale Säure und pH, gesundes reifes Traubengut.

### Der „neue Lenz“ ist da!

Die ersten Vorböten des Jahrgangs 2018 präsentieren wir Ihnen ab Mitte November: **Solaris, Quarteto weiss, Federleicht weiss, Federleicht rosé und Federleicht rot.**

Spannung ist angesagt bei unseren Neukreationen:

Der **Cal 6-04** überrascht als aromatisch frischer Weisswein und der erste **Merlot** aus unserer Reblage Abt wirkt elegant und verlangt einfach nach mehr...

Besonders stolz sind wir aber auf unser erstes **Meisterhandwerk rot**, ein Amarone aus Cabernet Jura Trauben. Ein unheimlich dichter und charaktervoller Rotwein.

## Entwicklungen...

### Neue robuste Traubensorten

Auf knapp 2ha haben wir Ende Mai rund **9000 Jungreben** ausgepflanzt. Alles robuste Traubensorten, bei denen bereits zwei Resistenzgene gegen Falschen und Echten Mehltau ab-

sichern. Dabei waren Sorten wie 1-28, 1-29, Laurot, 32-7 oder 6-04.



*In der Parzelle Alp bei Hüttwilen haben wir 1800 Jungreben der Sorte Cal 6-04 ausgepflanzt.*

### Muttergarten mit über 100 neuen pilzresistenten Traubensorten

Um die neusten Rebzüchtungen von Valentin Blattner weiter entwickeln zu können, haben wir 100 neue, noch namenlose Sorten in einem Rebmuttergarten angepflanzt. Pro Sorte (alles Kreuzzüchtungen) je fünf gleiche Jungreben im Topf. Mit den daraus produzierten Trauben können wir ab 2020 erste Mikroviniifikationen realisieren, um das Weinpotenzial der Sorten abschätzen zu können.



*Noch namenlose Neuzüchtungen*



*Wegen der Trockenheit mussten wir die frisch eingepflanzten Jungreben drei mal mit je 5L Wasser wässern. Ein doch grosser Aufwand...*



*... der sich aber gelohnt hat!  
In 5 bis 6 Jahren, also 2023 oder 2024 werden wir entscheiden können, ob eine dieser Neuzüchtungen unsere Züchtungs-*

kriterien erfüllt: absolute Pilzresistenz, eine vitale Pflanzenphysiologie, sowie charaktervolle und vielseitige Weineigenschaften.

## Biodiversität

### Exotisch überraschendes

Nicht schlecht gestaunt haben wir, als wir in einer Junganlage ein einheimisches Schildkrötenweibchen beim Eier ablegen (vergraben) beobachten konnten. Einmalig!



*Ein Schildkrötenweibchen beim Eier ablegen.*



*Wegen der anhaltenden Trockenheit, fühlten sich Hornissen und Wespen dieses Jahr so richtig wohl.*

## Traubenverarbeitung

### Einsatz von Trockeneis 2018



*Rahel Lenz beim Einarbeiten des Trockeneises.*

Trockeneis verwenden wir nur bei perfekt reifem und gesundem Traubengut, wie 2018. Dabei werden die Trockeneispellet in die Maische eingestreut. Der Eiskontakt mit der Bee-

renhaut schliesst diese auf, was zu einer stärkeren Extraktion der Aromen und Inhaltsstoffe führt. Damit können wir die Komplexität und Dichte des späteren Rotweines steigern.

## Weinlese à la Chile

### Ernteerlebnis 2018 in Chile

*Eindrücke von Géraldine Roller*

Am 18. Februar 2018 ging es los! Gemeinsam mit Karin und Roland flog ich nach Santiago de Chile und dann per Auto weiter auf die Viña Chillan, 430km südlich der Hauptstadt.

Eine lange Reise ans andere Ende der Welt. Natürlich wusste ich dass es Chile gibt, doch hatte ich weder von Land und Leuten, noch von den Weinen eine Vorstellung. So war ich gespannt, was mich in den 10 Wochen in Chile erwarten würde.



Auf der idyllisch gelegenen Viña Chillan habe ich während dieser Zeit tolle Menschen kennengelernt. Auch die Zusammenarbeit war hervorragend. Zu Beginn meines Aufenthaltes haben wir die Rotweine vom Jahrgang 2017 aus dem Keller geholt. Einen Teil füllten wir für den lokalen Markt ab. Den anderen Teil machten wir für den Export in die Schweiz fertig (Schiffscontainer).



*Karin und Géraldine bei der Weinabfüllung*

Der Keller war nun also bereit für den neuen Jahrgang. Anfangs März ging es dann mit der Ernte des Sauvignon Blanc los.

Dabei haben wir einen Teil der Trauben abgepresst und in Barriques vergoren. Der andere Teil haben wir mit den Füßen angequatscht und auf der Maische (inkl. Stielgerüst) liegen gelassen zum spontan vergären.



*Géraldine und Giorgio beim Trauben anquetschen.*

Es war für mich der erste Kontakt mit maisevergorenen Weissweinen und insofern lehrreich und spannend. Weiter ging es dann mit Pinot Noir, Malbec, Merlot, Syrah Carmènere und Cabernet Sauvignon. Besonders Freude haben mir die Carmènere Trauben gemacht. Die Sorte war mir gänzlich unbekannt, doch die daraus gekelterten Weine treffen genau meinen Geschmack. Die Erntezeit in Chile verging sehr schnell. Die jungen Weine entwickeln sich nun in den Barriques. Klar, dass ich mich auf die Verkostung dieser Weine im nächsten Frühling sehr freue. Samstag und Sonntag habe ich jeweils noch Denise und Giorgio im Restaurant «La Favola» ausgeholfen. Eine willkommene Abwechslung zur Arbeit im Keller und eine gute Möglichkeit mein Spanisch aufzubessern.



*Auch geniessen gehört auf der Viña dazu! Alles in allem war es eine sehr lehrreiche und intensive Zeit, an die ich gerne zurück denke und die ich keinesfalls missen möchte.*

## Agenda

24./25. Nov. / 01. Dez. Weinerlebnistage

18. Januar W&D im Frohsinn Uesslingen

27. April, 1./4.Mai Tag der offenen Kellertür

## 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)