

Lenz-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bioweingut Lenz

Ausgabe 37 • April 2019

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Chancen sind wie Sonnenaufgänge, wer zu lange wartet verpasst sie!»

25 Jahre in Iselisberg / 20 Jahre in Chile!



Wir jublieren und möchten Ihnen danken...

Ja es ist wahr: seit einem viertel Jahrhundert engagieren wir uns für einen nachhaltigen Weinbau in der Ostschweiz. Dank stetiger Innovation und Kreativität konnten wir viel positives in diese Richtung mitgestalten und entwickeln. **Stolz** sind wir zum Beispiel auf die Wiederansiedelung des Wiedehopfs und Mäusewiesels dank unserer funktionierenden Biodiversität. **Extrem Freude** haben wir an unseren erneuerten Weinbergen, wo bereits 60'000 Reben gedeihen, die so robust sind, dass wir sie ohne Pestizide bewirtschaften können. **Und froh** sind wir, das erste energieautonome Weingut der Welt zu sein... **Besonders stolz sind wir aber auf Sie!** Denn Ihr Mut, Ihre Neugier und Toleranz haben unsere Entwicklung erst ermöglicht. **Chapeau! Vielen Dank für Ihr Vertrauen!** Die Eigendynamik die sich aus der Realisierung dieser vielen tollen Projekte ergeben hat, wird Sie und uns weiterhin begleiten. **Viele Entwicklungen werden sogar beschleunigt...**



Symbol unserer Biodiversität: neuer Lebensturm in der Parzelle Trottenhof / Iselisberg

Neu werden wir einen Teil unserer Weine mit dem Eigenlabel „**Pesticide free**“ kennzeichnen. Dies in enger Zusammenarbeit mit Bruno Martin aus Ligerz. Dieses Label steht für den Weinbau der Zukunft, wo die nachhaltige Traubenproduktion ganz ohne Pestizide zentral ist!

Die neuen Sorten machen es möglich: Ihre intensiven Aromen und Geschmacksnuancen lassen einzigartige und charaktervolle Weinprofile entstehen.

Überzeugen Sie sich selbst!

Dazu haben wir für Sie ein exklusives Genussset mit eben diesen neuen Weinpersönlichkeiten zusammengestellt.



Über 40 Weinpersönlichkeiten sind zu entdecken...

Zudem freuen wir uns sehr, Sie zu unseren Tagen der offenen Kellertür begrüßen zu dürfen: **Am Samstag 27. April, Mittwoch 1. Mai und Samstag 4. Mai** können Sie unser gesamtes Weinsortiment verkosten und entdecken. Nebenbei verwöhnen wir Sie in unserer Weinlounge mit einem feinen Salat und herzhaften Tortellini. Dies in Zusammenarbeit mit dem Kornhaus Dussnang.



Also auf bald, Ihr Bioweingut Lenz Team

Roland Lenz

Karin Lenz

Aktuelles

Ein Jahrgang zum Verlieben!

So brutal die Natur in den Frostjahren 2016 und 2017 ihre Spuren hinterlassen hat, so genial hat sie uns Winzer 2018 begünstigt!

Arbeitsaufwand, Ertrag und Qualität machen das deutlich. **Dadurch konnten wir unserer Kreativität freien Lauf lassen.** Denn Dank des gesunden und qualitativ hochwertigen Erntegutes standen fast alle Vinifikations-

möglichkeiten offen. Begrenzend war während der Ernte einzig der Faktor Zeit, da Ende September plötzlich alle Traubensorten perfekt reif waren...

Der Weinjahrgang 2018 hat herrlich ausgewogene Weissweine und tiefgründige Rotweine ergeben, die einfach nach mehr verlangen...

Besonders die nachfolgenden Weine wieder spiegeln dieses sonnenverwöhnte Jahr:

- Gemischter Satz weiss, ein intensiv aromatischer Weisswein, der überall eingesetzt werden kann
- Sauvignon blanc alte Rebe, trocken und anregend, perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten
- Cal 6-04, ein weisser Apérobegleiter, der auch zu Asiatischem passt
- Anno 2018 weiss, ein hinreissendes Jahrgangsunikat, ein toller Allrounder
- Gemischter Satz rot, kräftig und doch ausgewogen, ein Alleskönner
- Anno 2018 rot, ein herrlich vielseitiger Repräsentant der neuen Sorten

Jubiläums- Genussset

Mit dieser Weinkollektion, bestehend aus sechs neuen Traubensorten, möchten wir Ihnen unsere bisherige Entwicklung dokumentieren und zugleich unsere zukünftige Ausrichtung vorstellen:

1. Cabernet Blanc, herrlich zum Apéro
2. Solaris, perfekt zur ersten Vorspeise
3. Handwerk weiss, zweite Vorspeise
4. Cabernet Barrique, zur Hauptspeise
5. Léon Millot, zum Käse
6. Cal 1-28, zur Schokolade

Probieren Sie es aus, viel Genuss!

Entwicklungen...

«Pesticide free»

Weder der Schweizer Bauernverband noch die Schweizer Weinbranche will es wahrhaben: Die Zeit ist reif für Nahrungs- und Genussmittel die ohne Pestizide hergestellt sind!



Für unsere Labels stehen wir ein!

Aber was sind überhaupt Pestizide?

Pestizide sind Stoffe, die Lebewesen töten, Pflanzen absterben lassen, oder Pilze bei der Keimung oder Entwicklung hemmen. Diese

Stoffe können chemisch – synthetisch hergestellt sein, oder kommen in der Natur frei vor. Es ist klar, dass auch **Grundstoffe** die in der Natur frei vorkommen in einer Überdosis toxisch wirken. Im Biolandbau steht daher der Kupfereinsatz immer mal wieder im Rampenlicht, obwohl sich dieser Schwermetalleintrag in die Böden zwischen 1920 und 1970 abspielte. Damals wurden unsachgemäss bis zu 80kg Reinkupfer pro Hektare und Jahr ausgebracht (die heutige Landwirtschaft bringt maximal noch 3 bis 4kg pro Hektare und Jahr aus).

Unsere Vision vom Weinbau der Zukunft sieht klar keinen Pestizideinsatz vor!

Auf einem Biobetrieb sind chemisch-synthetische Mittel ein Tabu. Dank den neuen Sorten können wir nun noch einen Schritt weiter gehen und auch auf den Einsatz von Kupfer (Biozid) verzichten. Da wir momentan auf rund 60% unserer Weinbergsfläche mit neuen robusten Sorten arbeiten, können wir diese **bereits heute kupferlos pflegen!**



Die vernetzte Biodiversität hilft zusätzlich den Krankheitsdruck zu mindern...

Begegnen Sie also dem **«Pesticide free»** Label, können Sie sicher sein, dass ohne Pestizide/Biozide gearbeitet wurde...

PS: Als Biobetrieb arbeiten wir bereits über 10 Jahre nach dem Regelwerk der «Initiative für sauberes Trinkwasser». Unser Konzept ist simpel: **wir akzeptieren die Natur als unseren wichtigsten Partner**. Sobald die harten 6-8 Umstelljahre auf Bioproduktion überstanden sind, setzt eine **natürliche Eigendynamik** ein, die die Arbeit erleichtert und unsere Ressourcen wie unser Trinkwasser nicht mehr belastet. Deshalb unterstützen wir diese Initiative! **Reservieren Sie sich den 25. April:** da führen wir einen Infoanlass mit Franziska Herren, der Initiatorin der Trinkwasserinitiative, durch.

Gemischte Sätze sind...

...Weinberge die angelegt sind wie Biogärten. Dabei werden verschiedene Traubensorten gemischt gepflanzt. Die Trauben werden gemeinsam geerntet und vinifiziert.

Für uns stellt der gemischte Satz die **ursprünglichste** Anbauform dar. Da die verschiedenen **Pflanzen miteinander kommunizieren**, über Botenstoffe via Luft oder über

das Mykorrhizensystem im Boden, können sie sich gegenseitig informieren und helfen. Dadurch sind Reben in gemischt gepflanzten Weinbergen **vitaler** und reagieren ausgeglichener in Stresssituationen wie etwa bei Trockenheit.

Exklusives für Delinat und Küferweg

Als einziges Schweizer Weingut erfüllen wir die umfassenden Biorichtlinien von Delinat. Dieses Regelwerk ist wirklich zukunftsweisend und strenger als alle anderen Biorichtlinien in Europa (siehe Delinat/über uns/ Methode/Richtlinien). Deshalb freut es uns besonders, dass wir wieder zwei exklusive Weine für Delinat produzieren konnten: **den Grimbart Sunneberg 2018 und den Grimbart Zwiefach 2018.**



Rahel und Karin Lenz mit Elias Neukom beim Verpacken der Delinatweine

Toll ist auch, dass wir für die Weinhandlung am Küferweg in Seon ebenfalls drei spannende Weine kreieren konnten: **den Weissen Lenz, den Rosa Lenz und den Roten Lenz.**

Biodiversität

Jungrebenpflege



Maschinelles vorhacken bei Cal 32-7 / Delinatparz. Der Aufwand bei der Jungrebenpflege ist dank den robusten neuen Sorten kleiner geworden, da die regelmässigen Pflanzenschutzaktionen entfallen. Das zeitgerechte Hacken gegen eine zu starke Verunkrautung zwischen den Jungreben (Wasserkonkurrenz) ist im Sommer bei uns eine regelmässige Morgenarbeit...

Homöopathie

Arnika, Baldrian oder Ringelblumen versuchen wir für den homöopathischen Einsatz selber anzubauen.



Ringelblume: sie hilft bei der Wundheilung durch ihre entzündungshemmende Wirkung.

Biolabels / Zertifizierung

Noch nie haben sich so viele Weinbaubetriebe entschlossen **auf BIO umzustellen wie 2018**. Dabei muss sich der Winzer vor der Umstellung mit der Labelfrage auseinandersetzen. Soll man nur nach den Richtlinien der Schweizer Bioverordnung produzieren, gleich EU-Bio ohne Label? **Oder soll man sich mehr einschränken** und die Richtlinien von BioSuisse, Demeter, COOP-Bio oder Migros-Bio befolgen? Und welche Zertifizierungsstelle soll schliesslich die Produktion kontrollieren? Bereits **1995** haben wir beschlossen nach den Richtlinien von BioSuisse zu produzieren. Ab **2012** befassten wir uns zusätzlich mit dem Regelwerk von **DELINAT**. Da die Richtlinien von Delinat nur für die Weinproduktion ausgelegt sind, sind sie die umfangreichsten und nachhaltigsten. Neu sind nun auch konkrete Massnahmen zur CO₂- Vermeidung und zur eigenen Energiegewinnung dazu gekommen.

Tipp: www.easy-cert.com. Auf diesem Portal sind alle zertifizierten Biobetriebe registriert.

Naturschutz fühlt sich toll an

Weingut Lenz, Iselisberg, Frühling 2019: Vogelgezitscher, Insektensummen, das hämmern eines Grünspechts am Morgen, das herumdüsen einer Fledermaus beim eindunkeln oder das rufen eines Waldkauz in der Nacht... **ja es gibt sie noch die Stimmen der Natur.**

Als verantwortungsbewusste Landbewirtschafter haben wir die Aufgabe unsere noch vorhandene Artenvielfalt zu schützen.

Gäste fragen uns oft, ja was können wir selbst zum Artenschutz beitragen?

Als **Konsumenten** sollten wir möglichst nachhaltig, biologisch erzeugte und zertifizierte Produkte einkaufen. Nahrungsmittel sollten wir vollständig konsumieren. Verbrauchs- oder Luxusgüter wie Kleider, Spiel- oder Sportsachen sollten wir möglichst lange benutzen...

Als **Liegenschaftseigentümer** gibt es viele Massnahmen die das Überleben der Natur direkt fördert: **Nistplätze** für Fledermäuse, In-

sekten, Vögel, Reptilien und Igel erhalten oder fördern. Dazu eignen sich grosse Vordächer, Asthaufen, Ruderalflächen, Biotope, wenn möglich so angelegt, dass sie mit gleichen Nachbarsflächen **vernetzt** sind. Möglichst wenig Rasen als Monokultur erhalten wollen! Und wenn doch, bitte keinen Mähroboter anschaffen! Einen Hochstammbaum oder eine Eiche pflanzen. Ganz auf chemisch- synthetische Hilfsstoffe verzichten (z.B. Schneckenkörner). **Einheimisches** Gehölz, Wildrosen oder Büsche pflanzen...

Geheimtipp

Gemischter Satz weiss 2017:

Er präsentiert sich herrlich trocken und intensiv, mit etwas Vanille vom Fassausbau kombiniert mit gelben- reifen Früchten. **Ein idealer Essensgeleiter!** Er wurde im Februar von Vinum mit 17 Punkten als einer der besten Weissweine der Deutschschweiz bewertet...

Viña Chillan / La Favola

Viña Chillan / Rahels Chile-Bericht

Vor vierzehn Jahren war ich das letzte Mal in Chile. Seither habe ich viel über dieses Land, die Viña und die Menschen gehört. Daraus hat sich ein Bild in meinem Kopf geformt, mit dem ich mich in Begleitung von Géraldine anfangs Februar auf die Reise zur Viña Chillan machte. Nach vier Wochen ist es nun an der Zeit, eine erste Bilanz zu ziehen. Was hat sich geändert, was ist gleichgeblieben?



Unser Team in Chile am relaxen...

Auffallend ist die **Offenheit und Freundlichkeit der Einheimischen**. Da ich leider kein Spanisch spreche, versuchen die Chilenen mir mit Händen und Füssen etwas zu erklären. Oder sie erzählen mir irgendetwas, wobei ich nur artig mit dem Knopf nicken und „si, si“ sagen kann. Die Chilenen nehmen sich Zeit, um einem etwas zu erklären, zu helfen oder auch einfach um mehr über blonde, weisshäutige Menschen zu erfahren. Diese Eigenschaft führt dazu, dass die Arbeit oft auf der Strecke liegen bleibt, womit das Klischee bestätigt wird, dass die Arbeit hier deutlich **gemächlicher** abläuft. Auch nach vier Wochen habe ich noch Mühe mich an dieses Tempo zu gewöhnen und mich nicht darüber zu nerven, da ich mir von unserem Betrieb in der

Schweiz anderes gewohnt bin. Bei der ersten Inspektion der Bodega von Géraldine und mir war ich sehr **positiv** überrascht, wie aufgeräumt und sauber es auf der Viña Chillan ist, da ich dieses Horrorszenario von Staub, Spinnen und Mäusen im Kopf hatte. Trotzdem verbrachten wir einige Zeit mit Aufräumen und dem Suchen von Gegenständen, die ihren Weg raus aus der Bodega gefunden hatten. Danach gings mit der „richtigen“ Kellararbeit los - auf chilenische Art. Also mit **viel Improvisationskunst und der Akzeptanz** darüber, dass wir es hier halt anders wie in der perfekten Schweiz machen. In Chile ist die ganze Kellerausrüstung sehr rudimentär, eher spartanisch und definitiv nicht so High-Tech wie in der Schweiz. Als wir die ersten Weine vom letzten Jahr aus den Barriques degustierten die Géraldine gemacht hat, war ich doch sehr überrascht, wie **toll** sich diese Weine präsentierten, trotz den herausfordernden Umständen, mit denen Géraldine in Chile konfrontiert war. Da es für sie schon die zweite Reise ist, konnte ich viel von ihren Erfahrungen profitieren. Nun hoffe ich, dass sich der aktuelle Jahrgang nächstes Jahr auch so toll entwickelt! Und wer weiss, vielleicht trifft man in der Schweiz bald **ein Cuvée von Géraldine und Rahel an ...**

Haben Sie gewusst...

... dass COOP, als grösser Weinverkäufer der Schweiz, 8% seines Weinumsatzes mit Bio-Weinen macht?

... dass in der Schweiz ca. 45'000 Arten (Flora und Fauna) bekannt sind und 40 davon nur in der Schweiz vorkommen (Endemiten)?

... dass 35% der untersuchten Arten als bedroht gelten? **Als Hauptverursacher des Artensterben gelten die intensive Landwirtschaft und die Zersiedelung...**

Agenda

25. April	Infoanlass zur Trinkwasserinitiative mit Franziska Herren
27. April, 1./4.Mai	Tag der offenen Kellertür
11. Mai	Rebrundgang Biodiversität
5. Juli	W & D Frohsinn Uesslingen
31. Juli	Uf zum langä Tisch...
23./24./30. Nov.	Weinerlebnistage
3. Dezember	4. Praktikertag

Impressum

Inhalt und Herausgeber

Roland und Karin Lenz

052 746 13 86

www.weingut-lenz.ch - info@weingut-lenz.ch