

Lenz-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bio-Weingut Lenz

Ausgabe 38 • Oktober 2019

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Mit Mut fangen die schönsten Geschichten an!»

25 Jahre Bioweingut Lenz: Ein spannend- intensiver Zeitabschnitt

Hätte uns jemand 1994 prophezeit, wo wir 2019 stehen, wir hätten es nicht geglaubt... Mutig, mit viel Elan und **jugendlicher Unbekümmertheit** haben wir uns damals in die Selbstständigkeit gestürzt. Dank stetiger Weiterentwicklung entstand das heutige Bioweingut Lenz. Dazu brauchte es viel Risikobereitschaft, **ein klares Bekenntnis zur Nachhaltigkeit** und die entsprechenden Ressourcen zur Umsetzung unserer Visionen:

- Flexible und aufgestellte Mitarbeiter
- die Zeit zur eigenen Weiterbildung
- einen verlässlichen Finanzpartner
- die richtigen Brachnenpartner

Und dann heisst es durchhalten! Biss zeigen! Das Führen eines Bioweingutes ist wohl nichts anderes als Ausdauersport auf höchstem Niveau. Zu schaffen ist das nur in einem tollen familiären Umfeld, in das wir glücklicherweise eingebettet sind.



2019, ein Jahr voller Höhepunkte

Die Erkenntnis, **dass die Natur unser wichtigster Verbündeter ist**, war für uns ein Schlüsselerlebnis. Dank dieser Gewissheit fiel uns die kompromisslose Ausrichtung auf eine zukunftsweisende Nachhaltigkeit leicht. Mittlerweile hat sich in unseren „Weingärten“ eine **«biologische Eigendynamik»** eingestellt. Diese prägt auch unsere Weinpersönlichkeiten mit: durch neue Aromen und Charakteren **entstehen vollkommen neue Weinidentitäten...**

Die erfolgreiche Zusammenarbeit mit der Natur schlägt sich auch wirtschaftlich nieder. Dank dieser Win-Win Situation gelingt es uns, preislich stabil zu bleiben!

2019 ist für uns aber nicht nur ein Jubiläumsjahr. Medial gesehen stehen wir voll im Fokus. Das Interesse an unserer Arbeit war noch nie so gross. So wird **am 5. November auf SRF 2 eine Doku über die Biodiversität ausgestrahlt**, in der unser Weingut beleuchtet wird. Und im Juni 2020

wird unser Schaffen auf **SRF in «Netz Natur»** zu sehen sein...



Die Schlupfwespe ist ein wichtiger Verbündeter. Durch Heuhaufen helfen wir ihr zu überwintern...

Was uns ebenfalls freut:

Dass wir für den **Raiffeisen-Unternehmerspreis 2019** nominiert sind! (Voten Sie für uns bis 31.10.2019)

Dass wir beim Schweizer Bioweinpreis von **30 Podestplätzen deren sechs gewonnen** haben!

Und dass am Internationalen Bioweinpreis der **Cal 32-7 Gold, sowie der Pinot Noir Barrique Grosses Gold** gewonnen haben!



Entdecken und philsophieren... 1. Mai 2019...

Am meisten freut uns aber, Sie zu unseren Weinerlebnistagen 2019 begrüßen zu dürfen: **am Samstag 23. November, Sonntag 24. November und am Samstag 30. November.**

Da stehen Sie im Mittelpunkt!

Unser gesamtes Weinsortiment steht für Sie zur Verkostung bereit. Und in unserer Weinlounge verwöhnen wir Sie gerne mit einem feinen Raclette.

Also auf bald, Ihr Bioweingut Lenz Team

Roland Lenz

Karin Lenz

Aktuelles

2019 - ein Wechselbad der Gefühle!

Die klimatischen Veränderungen laufen schneller ab als gehant. Die Herausforderungen für die Landwirtschaft werden Jahr für Jahr massiv grösser.

Hitze und Trockenheit, Stürme und Starkniederschläge nehmen zu. So optimal wie es 2018 für den Weinbau lief, so unberechenbar zeigte sich die Natur während der Vegetationsperiode 2019:

Der wieder frühe Austrieb der Reben Ende März **strapazierte unsere Nerven bis zu den Eisheiligen Mitte Mai.** Zum Glück hinterliessen die frostigen Morgentemperaturen nur punktuelle Schäden, wie an Solaris und GF 48-12. Der **kühle Mai** liess dann die Triebe nicht so richtig wachsen, bis es Mitte Juni wärmer wurde. Doch dann ging die Post ab! Dank der Feuchtigkeit vom Juni und der Wärme im Juli erlebten wir **ein unglaubliches Trieb- und Beerenwachstum!**



Unser Team am Auslauben im Burghof...

Die Hitze Ende Juli bremste schliesslich abrupt: am 25. Juli erreichten die Temperaturen in den Rebhängen fast **die 40°C Marke**, so dass auch **die Rebe auf Siesta umstellte.** Das heisst, dass es der Pflanze definitiv zu heiss wurde und sie auf Überlebensmodus schaltete. Sie **fokussiert sich auf Kühlung und Wassereinsparung und schränkt das Wachstum ein.** Erst die Abkühlung Anfang September beschleunigte die Reifeentwicklung wieder etwas...

Mehltau, Sonnenbrand und die Kirschesigfliege waren sicher die Herausforderungen des Jahrgangs 2019. Wir sind glücklich, diese erfolgreich gemeistert zu haben!

Am **28. August starteten** wir mit der Solarisernte. Danach folgten Regent, Garanoir, Müller-Thurgau, am Vollmond vom 15. September Léon Millot, Baron, Cal 6-04, etc...



Wunderbare Cabernet Jura Ernte am 20.9.2019
Mit Merlot, Sauvignier gris und Viognier schlossen wir die Weinlese am 08.10.2019 ab. Nun sind wir gespannt auf die ersten Weissweine aus diesem verrückten Jahr!

Erlebnis und Genuss

Ein Ausflug zum Iselisberg lohnt sich!

Wir haben das Privileg, in einer Region zu leben, die sich noch sehr natürlich präsentiert.



Morgen Stimmung zum Schafferetsbuck, 526müM

Wandernd oder per Velo: Erkunden Sie unsere vielseitige Region mit Thur- und Seebachtal und lassen Sie sich kulinarisch von einem der kreativen Gastronomiebetriebe verwöhnen!



Und planen Sie einen Halt bei uns ein!



Hier wachsen die Trauben für den Panorama...

Herbst / Winter: Schwerpunkt Rotweine

Der Traumjahrgang 2018 hat seine Spuren in unseren Rotweinen positiv hinterlassen.

Lieben Sie gehaltvolle und doch elegante Rotweine?

Dann sollten Sie das Handwerk rot aus Zweigelt, unseren Bordeaux-Blend „Voilà“, den Merlot und den Pinot Noir privé verkosten. Oder doch eher den Panorama oder den Léon Millot?

Oder noch etwas stoffigeres aus Chile? Die Qual der Wahl überlassen wir Ihnen. Wir beraten Sie gerne.

PS: Der Neue Schaumwein:



Perfekt für die kommenden Festtage: **der weisse Lenz Muscaris Schaumwein.** Ein prickelnder, schäumender Genuss! Garantiert pestizidfrei...

Die Weingärten der Zukunft

Wie sich die Klimaveränderung in der Schweiz genau auswirken wird, ist noch nicht absehbar. Als globale Herausforderung wäre jetzt eine zukunftsweisende Klimapolitik nötig. Leider wird auf dieser Ebene nur alles herausgezögert...

Um in Zukunft am Iselisberg noch Trauben produzieren zu können, handeln wir deswegen **eigenverantwortlich!**



Standortbestimmung im Muttergarten mit über 100 neuen Traubensorten am 26.9.2019

Im Zentrum steht wieder ein „Wygarte“ als Lebensgemeinschaft, mit einer gemischten Traubensortenbepflanzung aus robusten neuen Sorten, vernetzt mit artenreicher Biodiversität.



Cal 32-7 mit vernetzter Biodiversität

Zusammen mit dem Rebzüchter Valentin Blattner versuchen wir **die Kreuzzüchtung** von neuen pilzresistenten Traubensorten voran zu treiben. Da der Zeithorizont für die Entwicklung einer neuen Sorte ca. **15 Jahre** beträgt, ist positives Denken und etwas Geduld angesagt... Aber durch stetige Weiterentwicklungen konnten schon einige erfolgsversprechende, noch **namenlose** Neuzüchtungen in Umlauf gebracht werden. **Nun sind Sie als mutige Konsumenten gefragt!** Probieren Sie Cal 1-28, Sauvignac, Cal 32-7, oder die gemischten Sätze weiss und rot...



Jäten in der Rebschule mit Hansjakob Baur...

In der **Rebschule** vermehren wir durch Holzveredelung die neuen Hoffnungsträger. Die daraus entstehenden einjährigen Pfropfreben verkaufen wir auch an Berufskollegen, die es wagen, mit den neuen Sorten zu arbeiten.

Selber setzen wir grosse Hoffnungen auf Mischkulturen. Leider fehlt es weltweit an langjährigen Erfahrungen...



Santin Noir, Laurot und Cal 1-28 fühlen sich wohl...

Biodiversität

Die Pflege unserer Biodiversität

Die Aufgaben unserer über 30'000m² Biodiversitätsflächen sind äusserst vielfältig. Sie dienen als Pufferzonen zu unseren konventionellen Nachbarn und sollen die einheimische Flora und Fauna erhalten. Vor allem aber sollen sie ein ständiges Nahrungsangebot für unsere Insekten und Wildbienen anbieten.



Daniel und Elias beim „Heuet“ im Fahrhof.

Um dieses Blütenangebot zu gewährleisten, heuen wir im Juli diese Flächen. Das Heu türmen wir zu Heuhaufen auf, in denen wiederum viele Insekten überwintern können.



Mähen im gemischten Satz rot...

In den Weingärten haben wir wieder auf den Motormäher umgestellt, da das mulchen zu viele Insekten, Heuschrecken, Grillen, Spinnen und andere Kleintiere tötet.



Ein Hotspot mit Nussbäumen, Wildrosen, Mandeln und intakter Naturwiese. Perfekter Aufenthaltsort für alles was kriecht und fliecht!

Spezialprojekte

Teamwork zur Förderung der Neuen!

Zusammen mit Bio Suisse, Bruno Martin, Fredi Strasser und COOP konnten wir ein spannendes Projekt verwirklichen. Unter dem Motto „Taten statt Worte“ kreierten wir die **Naturtalente**. Das sind spezielle Weinabfüllungen aus neuen robusten Traubensorten.



Die ersten Naturtalente sind etikettiert.

Die Naturtalente sollen landesweit beweisen, dass **pestizidfreier Wein** gut sein kann und keine Utopie ist!

Spezielles für Baur au Lac Vin

Seit 2012 kreieren wir die Hausweine von Baur au Lac Vin, die „**Cuvée 1844 Linie**“ (1844 war das Baujahr des Hotel Baur au Lac in Zürich). Die sieben Spezialweine haben eines gemeinsam: den mit Wachs überzogenen Zapfen.



Bénédicte beim Wachsen des Chenin blanc

Geheimtipp

Naturweine «cero weiss und cero rot»:



Wer seinem Gaumen richtig ursprüngliches zumutet, der sollte unsere beiden Naturweine verkosten! **«Cero» bedeutet «Null»** auf Spanisch, was darauf hindeuten soll, dass unsere Naturweine ohne Hilfsstoffeinsatz produziert wurden. Auch ohne Homöopathie und ohne Sulfite. Natur pur halt, so wie wohl vor 3000 Jahren bereits Wein produziert wurde... Beides sind tolle Essensbegleiter passend zu allem Urchigem!

Haben Sie gewusst...

... dass wir jeden Tag von der Natur dazu lernen und wir beim Thema Bio erst am Anfang einer genialen Entwicklung stehen?



... dass wir als Team auch zusammen ausfliegen? Hier zum Chäserugg...



... dass es unseren Nadelbäumen richtig schlecht geht? Hier hat die Klimaveränderung bereits arg zugeschlagen! Um das viele Borkenkäferholz verwerten zu können, setzen wir voll auf **Schweizerholz!**

Agenda

16. November	Biodiversität in der Praxis
23./24. und 30. Nov.	Weinerlebnistage
3. Dezember	4. Praktikertag
25. April/ 1./2. Mai	Tage der offenen Kellertür

Lebensweisheiten

1. Rettet die Erde, sie ist der einzige Planet mit Wein!
2. Was Du heute kannst entkorken, das verschiebe nicht auf morgen...

Impressum

Inhalt und Herausgeber

Roland und Karin Lenz

052 746 13 86

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