

# Lenz-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bio-Weingut Lenz

Ausgabe 39 • April 2020

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Es gibt nur eine falsche Sicht: die Überzeugung, meine ist die einzig richtige...»

Bei einem Interview wurde mir die Frage gestellt, warum unser Weingut so dauerhaft erfolgreich ist?

Meine Antwort war wohl fast etwas zu simpel: wir hören unseren Gästen und Kunden zu... Wahrscheinlich ist das das Geheimnis jedes erfolgreichen Unternehmens. Seinen Kunden zuhören, offen für Kritik sein und versuchen daraus die richtigen Schlüsse zu ziehen. Die gewonnenen Erkenntnisse können somit laufend umgesetzt werden, so dass sich der Betrieb konstant weiterentwickelt und die erzeugten Produkte gefragt bleiben. Deshalb schätzen wir das direkte Gespräch mit Ihnen sehr. Sie sind für uns wegweisend!

Die Weiterentwicklung unserer nachhaltigen Weinproduktion steht weiterhin im Fokus. Noch vor Weihnachten haben wir weitere 5'000 Rebstöcke traditioneller Europäersorten gerodet. Diese Weingärten bepflanzen wir im Mai mit den Traubensorten Prior, Chancellor, Laurot und Satin Noir. Sie ermöglichen eine Traubenproduktion ohne Pestizide, was nicht nur klima- und bodenschonender ist, sondern auch noch gesünder und wirtschaftlicher...

Apropos pilzwiderstandsfähigen Traubensorten: es freut mich ausserordentlich, dass wir den Verein PIWI-CH gründen konnten. Dieser Verein soll die Förderung der PIWIs, also dieser neuen robusten Sorten, zusätzlich stärken und etablieren.

Exakt zu diesem Thema haben wir am 7. Februar unsere neue Weinlinie «Revolte» abgefüllt. Diese unkonventionellen Weine zeigen eindrücklich, was qualitativ in den neuen Traubensorten steckt. Entstanden ist eine neue Weingeneration mit riesigem Geschmackspotenzial.

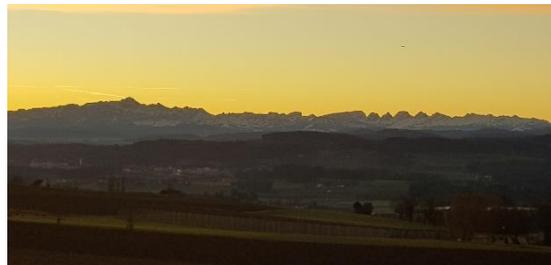
Lassen Sie sich davon überzeugen!



Herzlichen Willkommen im neuen Verkaufsraum!

Um Ihnen den Aufenthalt bei uns noch angenehmer und informativer zu machen, haben wir im Januar den Verkaufsraum zur Vinothek umgebaut. Unsere Weinpersönlichkeiten sind nun übersichtlicher sortiert und ausführlich

dokumentiert, so dass man sich leichter orientieren kann.



Iselisberger Weitsicht: neue Horizonte erleben...

Bereits zum fünfundzwanzigsten Mal, dürfen wir Sie am 1. Mai zu den Tagen der offenen Kellertüren einladen: **am Samstag 25. April, Freitag 1. Mai und am Samstag 2. Mai** können Sie unser gesamtes Weinsortiment verkosten. Und in unserer Weinlounge verwöhnen wir Sie gerne mit allerlei Köstlichkeiten...

Also auf bald, Ihr Bioweingut Lenz Team

Roland Lenz

Karin Lenz

## Aktuelles

### Die Natur ist kein Platz den man besucht, sie ist unser Zuhause!

Diese Erkenntnis möchten wir mit Ihnen teilen und laden Sie am Samstag 16. Mai herzlichst zur Biodiversitätswanderung ein! Mit dem Biologen Beni Weber streifen wir durch unsere Weingärten und werden staunen was da alles krecht und fleucht. Die Natur steht voll im Rampenlicht!

### Weine die es in sich haben...

Natürlich stehen auch unsere Weinkreationen im Rampenlicht. Denn das aktuelle Weinsortiment bietet einfach alles was man sich erhofft:

**Erfrischende Schaumweine** aus den Traubensorten Muscaris und Cabernet Jura, aromatische und **lebendige Weissweine** mit moderaten Alkoholgehalten, oder charaktervolle und **tiefgründige Rotweine**.



Getrocknete Trauben werden eingemaischt...

Sie finden nach wie vor Altbewährtes, wie den feinherben Riesling, den eleganten Pinot Noir

alte Reben, oder den perfekten Allrounder, die Sélection rot.

Mit der Umstellung auf die neuen robusten Sorten stellen wir vermehrt **ungewöhnliche aber spannende Weinpersönlichkeiten** vor:

Aus Müller-Thurgau und Muscaris haben wir für Sie den **M+M** kreiert. Einen herrlich duftenden und lebendigen Weisswein, perfekt in der kleinen Flasche für zwischendurch.



*Schonendes umschöpfen der vergorenen Rotweinsmaische in die Presse.*

Und wie erwähnt unsere kleine Revolution: Die **süsse Revolte**, ein Süsswein aus Souvignier gris und eigenem Quittenbrand, sowie die **weisse und rote Revolte**. Dazu sind wir mit unserem Team durch den Keller gestreift, mit dem Ziel, zwei charaktervolle Mariagen für Sie herauszutüfteln die einfach nach mehr verlangen... Ob das gelungen ist entscheiden Sie. Wir sind gespannt.

**Weingut des Jahres bei Baur au Lac Vins**  
Wir freuen uns, ab dem 1. Mai für ein Jahr «das Weingut des Jahres» bei Baur au Lac Vins zu sein. **Und das als erstes Bioweingut überhaupt!**

Dazu durften wir die Hausweinmarke 1844 (Erbauungsjahr des Hotels am Zürichsee) weiter ausbauen. Nun kreieren wir neun verschiedene Weinspezialitäten, die Baur au Lac Vins exklusiv vertreibt.



*Wir freuen uns auf diese Herausforderung...*

## Die Verschlussfrage

Naturkork, Drehverschluss, Glasverschluss, Kunststoffstopfen, oder doch Zuckerrohr? Die Verschlussfrage beschäftigt uns weiter. Was ist wirklich wichtig? **Nachhaltigkeit? Funktionalität? Preis? Geschmacksneutralität?** Klar ist: die energieaufwändig hergestellten Glas- und Drehverschlüsse (52g CO<sub>2</sub>/Verschluss), möchten wir nicht nutzen. Und reine Kunststoffstopfen kommen schon gar nicht in Frage! Deshalb sind wir froh, dass im Bereich nachwachsender Rohstoffe viele Weiterentwicklungen stattfinden. Zum

Beispiel setzt die Select® Bio Plantcorc™ Technology auf einen „grünen Kunststoff“, der aus Zuckerrohr-Ethanol gewonnenen Polyethylen besteht (0 bis 4g CO<sub>2</sub>/Stück). Andere Hersteller entwickeln technische Granulatkorken, die aus Korkeichengranulat bestehen, das von einem Bindemittel aus einer Emulsion aus Bienenwachs und 100 % pflanzlichen Polyolen zusammengehalten wird. Froh sind wir, dass die **Qualität beim richtigen Naturkorken extrem zugelegt hat**, gerade wegen den vielen Alternativen...



*Nach wie vor aktuell bei uns: Naturkorken*

## PIWI / CH

**Der Zeitpunkt um unsere Begeisterung** für die neuen robusten Traubensorten nach aussen zu tragen, könnte kein besserer sein! Brandaktuelle Themen wie Artenschwund, Klimaerwärmung, der Ruf nach einer nachhaltigeren Landwirtschaft, oder die Suche nach einer langfristigen Lösung der Pestizidproblematik, stellen die PIWIs plötzlich in den Fokus!

**Und das Beste:** die Weine aus diesen robusten Sorten sind absolut salonfähig geworden! Gerade bei jüngeren Konsumenten sorgen PIWI-Weine für **positive Wow-Erlebnisse**. Und immer mehr Gastronomen, Journalisten und neugierige Geniesser entdecken die damit verbundenen neuen Geschmacksrichtungen und Weinidentitäten.

**Ich bin überzeugt, dass die neuen widerstandsfähigen Traubensorten die weltweite Weinszene langfristig positiv und nachhaltig verändern werden!**

Als Präsident des neuen Vereins PIWI/CH würde es mich freuen, Sie ebenfalls als Mitglied begrüßen zu dürfen.

Neben den Infos in der Vereinszeitung Piwi Wein Zeit, sind verschiedene Aktivitäten rund um den Weingenuss, Gesundheit, oder zum Thema „Weingärten der Zukunft“ geplant.

Als gastronomischen Höhepunkt organisieren wir am Freitag 30. Oktober im Hiltl in Zürich ein spannendes W&D, wo alle unsere Sinne gefordert sein werden.

## Ökologie

**«Der krumme Baum lebt sein Leben, der gerade Baum wird ein Brett...»**

Unsere Einstellung mit der Natur als Partner zu leben, ihr wieder Raum zu verschaffen und

mit ihr Neues zu wagen, wird wohl gleich viel kritisiert wie gelobt. Ja es stimmt: **täglich lernen wir von der Natur Neues** und versuchen das in unserem Weingut umzusetzen und weiterzuentwickeln. Dadurch ist uns bewusst, dass wir noch lange nicht am Ziel sind! Im Gegenteil: Die biologische Landwirtschaft ist ein Prozess der gerade erst begonnen hat!



*Mischkulturen werden ein grosses Thema werden*

Obwohl wir Menschen ein Teil des Ökosystems Erde sind, werden wir die Natur wohl nie ganz begreifen. Müssen wir auch nicht. Aber wir müssen erkennen, dass jede nachhaltige Massnahme die wir zum Schutz unserer natürlichen Ressourcen treffen, die Lebensqualität aller Lebewesen dieses Planeten hilft zu bewahren.



*Joy überwacht den Bau unserer Reptilienunterkunft*

So gesehen ist jeder Naturschutz, jede biologische Landbewirtschaftung, jedes nachhaltige Konsumentenverhalten **eine Selbstvorsorge für nachkommende Generationen.**

## Was bedeutet Boden?

Was bedeutet für Sie Boden? Ist das für Sie etwas zubetoniertes, zugeteertes, oder eher etwas lebendiges-essentielles?

Für mich ist der Boden die Existenzgrundlage. Also der wichtigste Partner überhaupt! **Ohne gesunden Boden kein Überleben!**



*Lebendiger Boden ist voller Regenwürmer*

Ein gut funktionierender Boden arbeitet 24 Stunden für uns. Er säubert unser Wasser,

hilft mit, unsere Luft zu reinigen, versucht unsere «Hinterlassenschaften» abzubauen und schafft dazu ein Zuhause und Umfeld für unzählige Mitbewohner und Mitarbeiter: vom Regenwurm, zum Mykorrhizapilz, zu Hefen und Bakterien, zu Aminosäuren und Nährstoffen. **Unser Boden ist der Mittelpunkt des Kreislaufs der Natur.** Deshalb versuchen wir, ihn zu pflegen, zu unterstützen aber auch zu schonen. **So gönnen wir ihm eine 6-monatige Verschnauftpause**, von Mitte Oktober bis Mitte April (keine Überfahrten). In dieser Regenerationsphase kann er sich erholen und vitalisieren, so dass er uns während der Vegetationsphase wieder voll unterstützen kann. Funktioniert diese Zusammenarbeit gut, entstehen eindruckliche, lebendige und charaktvolle Bioweine...

## Traubensorte Laurot

2019 konnten wir die ersten Trauben der Sorte Laurot ernten und in unserer «roten Revolte» integrieren. Laurot ist eine tschechische Kreuzung aus dem Weinanbaugebiet Mähren: **(Merlot x Seibel 13666) X (Blaufränkisch x St. Laurent).**



*Jungreben mit Pflanzjahr 2017: 2020 werden wir den ersten grösseren Ertrag erhalten*

Die Sorte ist sehr robust gegenüber Mehltau und Fäulnis, dank kleiner Beeren mit dicker Haut. Reinsortig gekeltert entstehen dunkelfarbige Weine mit Waldbeerenaromen und feinen Gerbstoffen.

## Traubenlesen...

*Geschrieben von Heidi und Hansfred, die uns seit 20 Jahren bei der Weinlese unterstützen...*

Einmal im Leben Trauben lesen, das wollten wir. Das war anno...? **Nun sind wir Wiederholungstäter geworden.** Was wir im Herbst machen ist die Dessert-Arbeit im Weingarten! Die Vorarbeit dazu hat das Weingut Lenz Team bereits geleistet. Jetzt im Herbst kommen die vielen Wümmen in diese herrliche Natur, wo zwischen den Rebzeilen des Biowinzers verschiedene Gräser, Wildblumen, Sträucher und so weiter (eben Bio) wachsen. Hier fühlen sich nicht nur die Helfer wohl. Auch Dachse, Wespen, Wildbienen und viele andere Kleinlebewesen. **Das macht Freude!** Es ist auch schön, immer mit einem gut gelaunten Team zusammen zu arbeiten. Neben

dem genauen abschneiden der gesunden und reifen Trauben entstehen oft Gespräche, mal tiefsinnige mal auch nur BlaBlaBla..., oder man geht auch in Gedanken in sich.



*Die Weinlese ist Teamwork pur...*

Nach getaner Arbeit, und einem hochzufriedenen Chef, wartet auf uns ein Vesper mit feinen Lenzweinen. Aufgetischt von der Chefin Karin. **Alle geniessen diese gemütliche Runde.** Und danach geht's zufrieden nach Hause und man spürt, dass man doch nicht mehr den jüngsten Rücken hat...

**Aber wir kommen wieder!**

## Biodiversität

Seit einigen Jahren beobachten und hören wir, wie das Leben in unsere Weingärten und Biodiversitätsflächen zurückkehrt.



*Grosses Grünes Heupferd...*

Das Zirpen der Feldgrillen oder der «Grashüpfer» ist unglaublich **inspirierend!** Und faszinierend! Das Grosse Grüne Heupferd, unser häufigster «Hüpfer», durchläuft sieben Entwicklungsstadien. Er ernährt sich räuberisch von Insekten und Larven, aber auch von weichen, krautigen Pflanzen.

## Chile / Viña Chillan

Die immer grösser werdende Kluft zwischen Arm und Reich hat in Chile, wie überall in Südamerika, zu grossen gesellschaftlichen Spannungen geführt. Zunehmende Korruption, das schlechte staatliche Bildungssystem und ein unzureichendes Gesundheitssystem sind die Hauptprobleme.



*Das Team vom Restaurant «La Fafola» auf der Viña Chillan in Chile: motiviert, qualitätsbewusst und flexibel...*

Das macht auch vor der Wirtschaft, insbesondere dem Tourismus nicht halt. So verzeichnen wir in dieser Sommersaison 50% weniger Übernachtungen... Erfreuen wir uns also an den positiven Dingen: den freundlichen Menschen, dem guten Klima, der eindrucksvollen Landschaft und den tollen Weinen!

## Geheimtipp

Es ist ein grosses Privileg, mit so vielen tollen Gastrobetrieben zusammenarbeiten zu dürfen. **So auch mit Hampi und Barbara Hitz vom Engel in Herisau.** Ihre Philosophie verbindet bodenständiges und saisonales aus der Region. Die feinen Köstlichkeiten werden mit Herzlichkeit serviert und als Essensbegleitung kann auch ein Lenzwein ausgewählt werden...

## Schafgarbe (*Achillea millefolium*)

Die Schafgarbe (Heilpflanze) kann als Tee allen Verdauungsorganen helfen. In der Biodynamie wird sie zur Förderung der Kaliprozesse in der Pflanze eingesetzt.



*Die Dolden besitzen die wertvollen Inhaltsstoffe: Ätherisches Öl, Azulen, Eukalyptol, Gerbstoffe, Flavone, Bitterstoffe, antibiotische Substanzen*

## Haben Sie gewusst...

... dass vor 300 Mio. Jahren der Sauerstoffgehalt in der Luft bei **35% lag** (heute liegt er bei 21%)?

... und dass dadurch alle Lebewesen grösser waren? So gab es damals bis zu **70cm** lange Insekten (heute nur bis zu 17cm), oder 2m lange Tausendfüssler...

## Agenda

25. April 1./2. Mai	Tage der offenen Kellertüren
16. Mai	Biodiversitäts-Wanderung
4. Juli	W&D im Frohsinn / Uesslingen
30. Oktober	W&D im Hiltl / Zürich

## 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)