

# Lenz-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bio-Weingut Lenz

Ausgabe 40 • Oktober 2020

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Es ist nicht die stärkste Spezies die überlebt, auch nicht die intelligenteste, es ist diejenige, die sich am ehesten dem Wandel anpassen kann.» Charles Darwin

Ja, das Jahr 2020 hat es wirklich in sich. Positives und Negatives liegen in diesen Tagen oft nicht weit auseinander. Alltägliches wird in Frage gestellt, ungewöhnliches wird plötzlich normal. **2020 ist Wandel pur!**

Reflektieren ist einmal mehr angesagt. Leider ist damit die Erkenntnis verbunden, dass wir die Welt nur im Kleinen positiv verändern und beeinflussen können. Aber immer hin, dass sollten wir voll auskosten!

Unglaublich positiv ist, dass wir unser Leben in der Schweiz wirklich selber lebenswert gestalten dürfen! Ein riesiges Privileg!

Eine Gangart herunterschalten, sich selbst und seinen Nächsten mehr Zeit schenken, **den Alltag zur Besonderheit kreieren** und sich hin und wieder bewusst etwas Gutes gönnen...

Was gibt es zum Beispiel Schöneres, als das fröhliche Summen und Surren, das Zirpen und Zwitschern im Garten zu geniessen?



Oder das grosse Heupferd im Weingarten zu bestaunen? Oder sich eine kleine Verschnaufpause zu gönnen, mit seinen Liebsten etwas kreatives zu unternehmen, zusammen zu philosophieren und nebenbei einen charaktervollen Biowein geniessen?

Wir gestehen: letzteres haben wir uns in dieser intensiven Zeit doch öfters gegönnt...



Gemeinsam etwas unternehmen...

Zeitlich ungewöhnlich früh, dafür umso genussreicher, war unser Teamausflug in den Kanton St. Gallen. Neu inspiriert stehen wir

nun Mitten in der Weinlese und sind gedanklich bereits an den Vorbereitungen, um unsere fünfundzwanzigsten Weinerlebnistage durchführen zu können: **am 21. und 22. November, sowie am 28. und 29. November laden wir Sie herzlichst zu uns ein!**

Bei einem Rundgang durch unseren Keller werden Sie an verschiedenen Ständen unser aktuelles Weinsortiment verkosten können. Wandel pur, lassen Sie sich überraschen! Also auf bald, Ihr Bioweingut Lenz Team

Roland Lenz

Karin Lenz

## Aktuelles

### Genuss in der Pandemie

Die Nachfrage nach kreativen, nachhaltig produzierten Bioweinen, ist in der Coronazeit massiv gestiegen. Das bestätigen auch andere Biowinzer. Persönlich entdeckten uns noch nie so viele Neukunden, aus allen Landesteilen...

Stolz sind wir, dass Baur au Lac Vins uns zum **Weingut des Jahres** kürte. Dazu konnten wir das Hausweinangebot für Baur au Lac, die Cuvée 1844er Linie, auf zehn verschiedene Weinpersönlichkeiten erweitern.

Was uns ebenfalls riesig freut: für Delinat konnten wir die **Rebellion** initiieren! Mit fünf eigenständigen PIWI- Weininterpretationen!



Erlesen in der Delinatparzelle.

### Handwerk weiss – der neue Star?

Zudem hat das internationale Lifestylemagazin Falstaff unser Handwerk weiss, **aus 100% Sauvignier gris**, als beste Piwi-Kreation ausgezeichnet, mit 93 von 100 Punkten! Somit sind die neuen pilzwiderstandsfähigen Traubensorten definitiv im internationalen Weinhimmel angekommen...

### Die Neuen sind da!

Als Weinjahrgang wird 2020 bestimmt neue Massstäbe setzen. Mit Cal 32-7 starteten wir Frühmorgens am **21. August** in die Weinlese! Solaris, Léon Millot, Muscaris, Rondo und Muscat bleu folgten Schlag auf Schlag. Dank

dem tollen Spätsommerwetter lagen die Zuckerwerte weit überdurchschnittlich hoch und die Gesundheit der Trauben war einfach genial. So wurde die Säure einmal mehr der entscheidende Parameter für den Lesebeginn...



*Am einmaischen der getrockneten Trauben...*

Anfangs November werden wir für Sie die ersten Weissweine von diesem perfekten Jahrgang 2020 abfüllen:

- **M+M, aromatisch und ausbalanciert**
- **Cuvée weiss, sweet & sour**
- **Sauvignon blanc alte Reben, trendig**
- **Solaris, nach mehr verlangend...**
- **Neu: Seyval blanc, trocken-lebendig**

### Junge Neukreation aus Chile

Knapp zwei Jahre nach der gemeinsamen Zeit in Chile ist es nun so weit: Die Kreation von Géraldine und Rahel kommt mit dem klingenden Namen **Vivida Gran Reserva** in den Verkauf. Das Cuvée aus Carmenère, Cabernet Sauvignon und Merlot ist sehr ausgeglichen, sowohl in der Nase, wie auch im Gaumen. Die Palette von Kräutern, Tabasco, dunklen Beeren und Gewürzen verleiht dem Wein auch den Namen „Vivida“. Ein spannender, feuriger und lebhafter Essensbegleiter den Sie unbedingt kosten müssen!

## Neupflanzungen 2020

Die Tendenz zu trockneren Sommern mit wenigen, aber intensiven Niederschlägen, setzte sich auch 2020 fort. Bis Anfangs Juli vielen am Iselisberg **nur 30%** der früher normalen Niederschlagsmengen. Für unsere älteren Reben, die ihr Wurzelwerk wegen der ganzjährigen Begrünung sehr tief haben, ist das kein Problem. Für die jungen Weingärten, wo sich tiefes Wurzelwerk erst entwickeln muss, schon eher. Da wir auch dieses Jahr über 8000 neue pilzresistente Reben gepflanzt haben, mussten wir die Pflanzungen an die neuen trockenen Bedingungen anpassen:



*Remo und Daniel beim Cal 1-28 pflanzen.*

Wegen des meist harten und trockenen Bodens heben wir das Pflanzloch mit dem Bagger aus. Danach giessen wir 5l Wasser ins Loch, lassen das Wasser einsickern, pflanzen die Jungrebe ein, füllen das Loch zu 50% mit Feinerde, giessen nochmals 5L Wasser dazu und decken die Jungrebe danach bis zur Veredelungsstelle mit lockerer Erde zu.



*Doch der grosse Aufwand hat sich gelohnt!*

Die neuen Weingärten sehen toll aus, obwohl wir auf zusätzliche Wassergaben verzichtet haben.

Folgende pilzwiderstandsfähige Traubensorten haben wir gepflanzt: Prior, Cabertin, Cabernet Cortis, Cal 1-28, Chancellor, Sauvignac, Cal 32-7. Zudem haben wir wieder einen Muttergarten mit den neuesten Traubensorten von Valentin Blattner angelegt.



*Eine Blindschleiche (Echsenart) hat sich eingenistet*

## Teamwork

**«Mit einer Hand lässt sich kein Knoten knüpfen!»**

Die Köpfe die hinter dem Bioweingut Lenz stehen, von links im Uhrzeigersinn:



**Géraldine Roller** ist gelernte Winzerin und kommt aus dem Toggenburg. Sie hat bereits drei Weinjahrgänge in Chile mitgeprägt. Sie genießt den Rebschnitt im Winter, degustiert leidenschaftlich und arbeitet gerne mit unseren Holzfässern. Ihre Lieblingsparzelle liegt in Hüttwilen hoch über dem See. Der Carmenère hat es ihr besonders angetan.

**Daniel Rediger** ist ausgebildeter Weinbautechniker HF und stammt aus dem Baselbiet. Ihn trifft man oft mit unseren

Maschinen in den Rebbergen an. Er beobachtet gerne die Natur, kommt bei der Weinlese so richtig in Fahrt und liebt die Traubensorte Sauvignac.

**Manuel Kleingutti** ist in Dettighofen TG aufgewachsen und hat Fahrzeugwart Landmaschinen gelernt. Er liebt das Arbeiten in den Weingärten, findet die Traubensorte Müller-Thurgau spannend und nimmt alles so wie es kommt...

**Karin Lenz** die Chefin die uns allen den Rücken frei hält... Sie macht gerade den biodynamischen Grundkurs in Rheinau, was ihr ganz neue Horizonte eröffnet.

**Roland Lenz** der mit dem grünen Daumen und den vielen Ideen und Visionen...

**Susi Sonderegger** hat in der Gastronomie gearbeitet und unterstützt Karin im Verkauf und Versand. Sie schätzt den Kundenkontakt, degustiert gerne, liebt die Sorten Cal 32-7 und Malbec und ist oft auf unserer Hausparzelle anzutreffen.

**Nino Canal** ist ebenfalls ausgebildeter Weinbautechniker HF und am Bodensee aufgewachsen. Er ist Herr über die vielen Fässer und Behälter im Keller. Er entdeckt gerne neue Weingeschmäcker und tüftelt leidenschaftlich neue Assemblagen heraus. Eine seiner Lieblingsorten ist Léon Millot.

**Philip Huber** hat uns ein Jahr begleitet. Nun besucht er die Hotelfachschule. Viel Erfolg!

**Remo Rätz** hat Lebensmitteltechnologie erlernt und kommt aus dem Bernbiet. Das hagen und pflegen der Junganlagen liegt ihm besonders am Herzen. Cabernet Jura ist seine liebste Traubensorte. Besonders wohl fühlt er sich in der Delinatparzelle. Sein Lebensmotto: **Das Leben ist wie ein Schachspiel: manchmal muss man die Dame opfern, um den König zu schützen...**



**David Zähler** als Winzerlehrling im ersten Jahr, sowie unsere Kinder **Pascal** (studiert Jus) und **Rahel** (studiert Agrarwissenschaften) unterstützen uns tatkräftig. Danke!

## PIWIs

### Begeisterung pur!

Anfangs Juli schaute **Marc Almert, Weltmeister Sommelier 2019**, bei uns vorbei. Nach einem ausgedehnten Rundgang durch unsere Weingärten und den Keller verkosteten wir eine Auswahl verschiedener PIWI Weine. Dabei waren auch Kreationen von befreundeten Weingütern aus anderen Regionen.



**Sein Fazit:** die vielen neuen spannenden Geschmacksrichtungen der resistenten Traubensorten bergen ein riesiges **Wow-Erlebnis!** Marc meinte, dass das qualitative Potenzial der PIWIs vollkommen unterschätzt wird...

## Biologische Vielfalt

### «Das Immunsystem der Erde ist die Biodiversität...»

Haben Sie gewusst, dass es auf der Welt rund 360 Millionen Kleinbauernhöfe gibt, auf denen rund 1.5 Milliarden Menschen leben und arbeiten? Diese Kleinbauern, zusammen mit allen Sammlern und Jägern, sowie allen Hirten und Kleinst-Fischern, erzeugen **70% unserer weltweiten Nahrung**. Es sind nicht die grossen Industriefarmen mit ihren Monokulturen die die Welt ernähren, sondern die Kleinbauern! Im Durchschnitt bearbeiten diese Familienbetriebe 2ha Fläche. Darauf produzieren sie ihre eigene Nahrung sowie Produkte zum Verkauf. Ihr erfolgreiches Anbaugeschehen heisst Biologische Vielfalt.

### Biologische Vielfalt schafft stabile Verhältnisse!



### Ökologische Intensivierung...

Eine landwirtschaftliche Vielfalt (Mischkulturen) führt zu Anbaurisikostrategie, mindert Missernten, ergibt ausgewogene und regionalere Produkte, stabilisiert das biologische System durch die Pflanzenkommunikation, fördert die Bodenfruchtbarkeit und führt schliesslich zu **höheren Gesamterträgen**...

Übrigens wussten das bereits die Mayas. Dank ihren Mischkulturen, der «Milpa», eine Kombination mit Bohnen, Mais und Kürbis, konnten sie sich innert kurzer Zeit zu einer erfolgreichen Hochkultur entwickeln.

## Traubensorte Cabertin

Die rote PIWI Sorte Cabertin wurde 1991 von Valentin Blattner aus Cabernet Sauvignon und einem Resistenzpartner gezüchtet.



*Cabertin- Jungreben in der Delinatparzelle.*

Die Sorte ist sehr robust gegenüber Mehltau und Fäulnis dank der kleinen Beeren mit dicker- fester Schale. Dadurch ist der Wein auch sehr aromatisch, mit viel Paprika (Pyrazine), Pfeffer, Kakao und Tabak.

Cabertin spielt in unserer **roten Revolte** die Hauptrolle!

## Das Versagen der Verbände

Einmal mehr haben uns die rückwärts gerichteten landwirtschaftlichen Verbände enttäuscht! Der mächtige Schweizerische Bauernverband (SBV) zementiert mit der Agrarlobby eine zukunftssträchtige Landwirtschaftspolitik. In ihren Augen ist die Natur weiterhin der Feind Nummer eins, der bezwungen werden muss... Diese Lobby ist auch verantwortlich, dass bei der Lehrlingsausbildung der biologische Weg weiterhin vernachlässigt wird.



*Weinlese in biologischer Vielfalt macht Spass...*

Dasselbe Debakel beim Schweizer Weinbauverband: dort ist man damit beschäftigt, die massiven Überbestände an nicht verkäuflichem Schweizer Wein mit Steuergeldern zu deklassieren (Westschweizerallianz). Die eingeleiteten Massnahmen sind so sinnlos, dass diese fehlproduzierten AOC Weine als Billigweine weiterhin auf dem Markt mitschwimmen. Unglaublich was wir Steuerzahler da mitfinanzieren müssen!

## Geheimtipps

**Lenz Verjus:** herrlich erfrischend mit Wasser, oder aromatisierend in Saucen.

**Roter Traubensaft** aus Cabernet Jura, schmeckt auch etwas verdünnt wunderbar.

**Süssmost** von unseren Hochstammobstbäumen (70% Äpfel, 30% Birnen), eine richtig gesunde Vitaminbombe!

## 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 der Tauregenwurm 10 Jahre alt wird?

... und dass Regenwürmer, die keine Zähne besitzen, normalerweise nur eine Röhre in ihrem Leben graben?

... und dass Regenwürmer eine Sommerpause von Juli bis Ende August einlegen?



*Insektennahrung im vitalen Weingarten...*

## Agenda

21./22. November	Weinerlebnis in Iselisberg
28./29. November	Weinerlebnis in Iselisberg
1. Dezember	Praktikertag in Iselisberg

## Lebensweisheit

*Wer nicht jeden Tag etwas Zeit für die Gesundheit aufbringt, muss eines Tages viel Zeit für die Krankheit opfern...» Sebastian Kneipp*

## 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)