

# Lenz-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bio-Weingut Lenz

Ausgabe 41 • April 2021

Liebe Weinfreunde und Geniesser

**«Sei mutig im Umgang mit Deiner Kreativität: denn jeder Mensch mit einer neuen Idee erscheint in den Augen anderer als ein Spinner – bis seine Idee Erfolg hat.»** Marc Twain

Haben Sie sich nicht auch schon als «Spinner» gefühlt? Möglicherweise weil Sie beruflich einen neuen Weg eingeschlagen haben, oder weil Sie Ihren Alltag komplett umkrempelten? Zu Ihrem **Mut, Neues** zu wagen und Veränderungen positiv anzunehmen gratulieren wir Ihnen von Herzen!

Nötige Veränderungen gezielt angehen, die Bereitschaft Verantwortung und Risiko zu übernehmen und mitzutragen, sind Attribute die es in dieser «anspruchsvollen Zeit» unbedingt braucht. Klar, dass man dabei aneckt. Gerade wenn die Themen brisant oder unbequem sind und sie uns aus der Behaglichkeitszone herauskatapultieren.

Was uns als Lebewesen angeht meinte Marc Twain ausserdem: **«Der Mensch ist das einzige Lebewesen, das erröten kann. Es ist aber auch das einzige, das Grund dazu hat!»**

Als letzten Dezember bei SRF im Kassensturz und in Netz Natur über unser Schaffen mit den neuen robusten Traubensorten berichtet wurde, waren die Reaktionen darauf unglaublich stark. **Und zu 99% im positiven Sinn!** Für diese tolle Unterstützung danken wir Ihnen herzlich! Dass wir einigen wenigen dabei mächtig auf die Füsse getreten sind, vor allem den Landwirtschaftsverbänden, haben wir gut verkraftet. Ja, macht uns fast ein bisschen stolz, denn es zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind!



**Das Lenz Team freut sich auf Sie!**

Neues zu wagen ist immer mit **Kreativität** verbunden. Und diese sprudelt auf dem Iselisberg und beflügelt! Dank unserer Weiterentwicklung Richtung biodynamischem Weinbau und der riesigen Sortenvielfalt in unseren Weingärten, dürfen wir Ihnen unsere neueste

Weinpersönlichkeit, die **«Generation D»**, vorstellen. **D wie Diversität, Demeter oder neue Dimension.** Ausserdem konnten wir ein spannendes Projekt realisieren: die Abfüllung unserer ersten beiden Proseccos – die prickelnden **Secco weiss und Secco rosé...** Also auf nach Iselisberg und lassen Sie sich von diesen vier Neukreationen inspirieren!

Ihr Bioweingut Lenz Team

Roland Lenz

Karin Lenz

## Aktuelles

Auf die Frage, wie wir den Weinjahrgang 2020 einschätzen, meinen wir, **dass er die Vorzüge der Jahrgänge 2018 und 2019 vereint.** Die Weissweine sind intensiv fruchtbetont und mit einer angenehmen Frische und Lebendigkeit ausgestattet, wie 2019. Die Rotweine zeigen sich unglaublich vielseitig, mit guter Typizität, viel Tiefgang und Wärme, wie der Jahrgang 2018. Also ideale Voraussetzungen für äusserst **vielfältige und spannende Weinbegegnungen!**



*Eine tolle Arbeit: Im Team weinverkosten...*

Neben **Seyval blanc und Laurot** in der edlen 50cl Flasche sind das unsere Neuen:

**Generation D in Weiss**, kreiert aus Sauvignier gris, Seyval blanc und Cal 32-7. Die Spontangärung hat Charakter, Balance und Vielseitigkeit vereint und geprägt.

**Generation D in Rot**, vinifiziert aus angetrockneten Maréchal Foch, Cabernet Jura und Monarch Trauben: aromatisch, stoffig und doch «anschmiegsam». Ein Abendbegleiter...

**Secco weiss**, ein prickelnder Perlwein aus Muscaris, der so richtig vitalisiert ...

**Secco rosé**, ein prickelnder Perlwein der jede Gesellschaft erobert und belebt...

**Wie kommuniziert**, werden unsere Flächen mit den wenig robusten traditionellen Traubensorten immer kleiner. So hat sich auch unser Dauerbrenner der «Pinot Noir alte Rebe» verändert. Neu verwenden wir dafür Trauben aus unseren ältesten Garanoir-, Léon

Millot- und Marechal Foch- Weingärten: die neue «**Alte Rebe**» darf sich zeigen lassen!



Die «alten Reben» treiben aus.

Zudem haben wir den robusten Neuzüchtungen Cal 32-7 und Cal 1-28 Beinamen gegeben: «**naturweiss**» und «**naturrot**».

## Ökologie und Boden

### Bio-organisch versus Bio-dynamisch

Die biologische Landwirtschaft setzt sich zum Ziel, die Auswirkungen auf die Umwelt so niedrig wie möglich zu halten, die **Artenvielfalt** zu bewahren, den Einsatz von **Pestiziden** zu vermeiden und **organische Düngemittel** zu verwenden, um den Boden und die Gewässer nicht zu verschmutzen. Die Vorteile der biologischen Landwirtschaft wirken sich direkt auf die Produkte aus, die auf unserem Teller landen: sie bewahren die ursprünglichen **Nährwerte**, werden gesünder aufbereitet und folgen dem jahreszeitlichen Anbauzyklus.



Präparatausbringung beim Satin Noir

Die **biodynamische Produktionsweise** geht noch einen Schritt weiter. Sie hat das Ziel, einen **selbsterhaltenden Organismus** (Landwirtschaftsbetrieb) zu schaffen, der in der Lage ist, sich selbst zu regeln. **Der Boden, die Pflanzen, die Tiere und die begleitenden Menschen bilden in sich einen Kreislauf**, unter Einbezug des Kosmos, woraus gesunde Lebensmittel entstehen, die ein **Höchstmaß an Nährwerten und Inhaltsstoffen bewahren**.



Alle unsere Weingärten werden einmal pro Jahr von Skuddenkleinschafen beweidet.

### Bodenfruchtbarkeit

Bereits 36 Jahre lang dauert der sogenannte «DOK-Versuch», den das FiBL in Kooperation mit dem Bund auf einem Versuchsfeld in Therwil BL durchführt. Die Forscher haben seit Beginn der Studie herausgefunden, dass Böden, mit denen nach Grundsätzen des Biolandbaus gearbeitet wird, **20 Prozent reicher** sind an Humus, Regenwürmern oder Wurzelpilzen (Mykorrhiza).

### Boden: ein riesiger CO<sub>2</sub> Speicher

Unser Boden ist ein klimarelevanter Kohlenstoffspeicher. Der **Humus**, als stabil gebundene, verrottende organische Substanz, spielt dabei eine entscheidende Rolle. Damit wir den Humusanteil weiter erhöhen können und somit die Bodenbiologie, die Bodenaktivität und die Bodenfruchtbarkeit weiter verbessern, arbeiten wir in unseren Weingärten intensiv und gezielt mit **Gründüngungen**.



*Gründüngung = gebundenes CO<sub>2</sub> in der Biomasse*  
Alternierend sähen wir **Mischungen mit Senf, Ölrettich, Phaselia und Leguminosen** ein. Den durch die Photosynthese aufgenommenen Kohlenstoff binden diese Pflanzen in ihre Biomasse ein. Durch das **Walzen** dieser Biomasse, also durch das Knicken der Stängel, bleibt der Kohlenstoff weiter gebunden. Zusätzlich findet ein langsamer Verrotungsprozess durch die Bodenlebewesen statt, der stabile **Ton-Humus-Komplexe** aufbaut, die die Bodenfruchtbarkeit entscheidend verbessern. Und dank dem nährstoffreichen Regenwurm Kot können wir auf Düngung verzichten.

### Wo sich Insekten und Vögel besonders wohl fühlen...

Die biologische Artenvielfalt ist Dreh und Angelpunkt unserer Lebensgrundlagen. Dabei spielen die Insekten als Bestäuber und Nahrungsquelle eine entscheidende Rolle. Die Krefeld-Studie belegt, dass in Mitteleuropa bis zu **80% der Biomasse an Insekten verloren gegangen sind!** Das hat zwar den Vorteil, dass man die Autowindschutzscheiben nicht mehr putzen muss... Dafür sind unsere Lebensgrundlagen aus dem Gleichgewicht geraten was für alle Lebewesen unabsehbare Folgen hat. In der Schweiz sind **über 60% aller Insektenarten bedroht oder bereits ausgestorben...** So fehlt vielen Vögeln und Fischen die direkte Nahrungsquelle! Und das gnadenlos zubetonieren der Landschaft, kombiniert mit der intensiven Landwirtschaft lassen unsere Feldvögel sang und klanglos verstummen.

Höchste Zeit also, dass wir Menschen handeln, und der Natur wieder grosszügigen Lebensraum zurückgeben!



*Intakter Lebensraum in unseren Weingärten.*  
Folgende einheimische Pflanzen sind für Insekten und Vögel überlebenswichtig: Hasel, Hainbuche, Eiche, Salweide, Vogelbeere, Weissdorn, Hartriegel, Liguster, Pfaffenhütchen, Heckenrose, Efeu...



*Insektenweiden als Gartengestaltung...*  
Brennnessel, Wilde Karde, Wegwarte, Kugeldistel, Schafgarbe, Vogelmiere, Wilde Möhre, aber auch Gräser und Altgras...



*Neugestaltung im Fahrhof: Biodiversität pur...*

## Weiterentwicklungen...

### Leichtere Bordeauxflasche 75cl

Bei der Weinproduktion ist der grösste CO<sub>2</sub> Verursacher die Verpackung, also die Weinflasche selber. Seit rund 15 Jahren verwenden wir eine **VetroPack Flasche** die in St. Prex/Schweiz aus Altglas produziert wird. Also immerhin eine «Schweizerflasche». Leider wurde die Flasche in den letzten Jahren immer schwerer, und wiegt nun **560g**. Dafür wäre sie wiederverwendbar und bleibt auch als Waschglas zu rund 20% im Kreislauf. Da wir in Zukunft den Waschglasanteil leider nicht entscheidend steigern können, haben wir uns entschlossen, zusammen mit **VetroPack** eine leichtere, etwas kleinere Flasche zu produzieren. Sie wiegt nur noch **415g**, und ist trotzdem waschbar.

**Damit sparen wir beim Neuglas 145g, oder 25% CO<sub>2</sub> ein! Pro Jahr sind das rund 30000kg Glas, was rund 3000l Diesel entspricht...**

### Faszinierende Kristallbilder machen die innere Ordnung sichtbar...

Neben Pestizidanalysen dokumentieren auch sogenannte Kristallbilder, ob Lebensmittel oder Getränke aus konventionellem oder biologischem Anbau stammen.



*Links konventionell, rechts bio bei Trauben*  
Dabei wird eine exakte Probemenge verflüssigt, dann getrocknet, auskristallisiert (nach spagyrischem Konzept kombiniert mit der Quanten-Physik) und unter dem Mikroskop fotografiert. **Die Unterschiede sind riesig!** Bei den Bildern aus konventioneller Produktion ist keine Ordnung keine Struktur, kein Leben ersichtlich. Eher Tristesse, anorganisches, Tod... Bei den biologischen Produkten ist immer eine **klare Struktur** zu sehen, **oft 6-blättrige Blüten, Blumen, Zweige mit Blättern oder Ähren. Sie strahlen immer eine positive Lebensenergie aus!**

Da stellt sich doch für mich als Konsument die Frage, was löst in mir der langfristige Verzehr von Konventionellen- oder von Bioprodukten aus? Welchen Einfluss hat das auf unseren menschlichen Organismus und unsere sonstiges Wohlbefinden und Verhalten?

## PIWI / Innere Werte

Berufskollegen kritisieren oft, dass es kaum geeignete, rote robuste Traubensorten gebe. Meist widerlegen wir diese Vorurteile mit einer **Blindverkostung** und die Winzer sind positiv überrascht. Wie Marc Almert, unser Sommelierweltmeister vom Hotel Baur au Lac bestätigte, sind **Cabernet Jura, Léon Millot, Cal 1-28** und Konsorten so richtige **Alleskönner mit grossem Potential**. Klar, um Neues im traditionsreichen Weinbau zu entwickeln, braucht es eine Portion Neugierde, Visionen, Mut zum Risiko, Kapital und Durchhaltewillen. Oder anders ausgedrückt: **Unternehmergeist...**



*Léon Millot im 5. Standjahr mit der 1. Ernte.*

Werden diese Hürden gemeistert, zahlt sich das spätestens nach 5 Jahren aus. Denn der

Anbau von robusten Sorten schont den Boden (weniger Durchfahrten) fördert die Artenvielfalt direkt im Weingarten, beansprucht weniger Hilfsstoffe und Arbeit und bringt neue Weinidentitäten hervor!

Um diese neuen Charaktere zu fördern, bauen wir unsere PIWIs **mit möglichst viel Sauerstoffeintrag aus!** Das fängt bei der Maischegärung an und endet beim Holzfassausbau.



*Das Ernteteam beim einmaischen von angetrockneten Trauben, barfuss ist am schonendsten...*  
Werden zudem angetrocknete Trauben mitverarbeitet, konzentrieren wir die Inhaltsstoffe zusätzlich an, was die Rotweine reichhaltiger macht und ihnen mehr Hintergrund und Länge verleiht.

**Auf den «Inneren Wert» kommt es an**  
Bewiesen ist, dass die Inhaltsstoffe von konventionellen Landwirtschaftsprodukten und biologisch erzeugten Produkten unterschiedlich sind: Biologisch erzeugte Gemüse oder Früchte weisen messbar zwischen **10% und 20%** höhere Werte an Vitamin C, Eiweissen, Zuckerarten, Kalium, Calcium, Phosphor oder Eisen auf! Die Aminosäurewerte sind höher, sie haben mehr Kohlenhydrate, mehr Stoffwechselregelnde organische Säuren, mehr Geschmacksgebende ätherische Öle, mehr Carotin, oder mehr Krebshemmende Flavonoide.



*Getrocknete Biofrüchte machen vital...*  
Beim «Rüebli» wird das in Blindverkostungen von 100% der Konsumenten festgestellt: es bietet mehr Charakter und mehr Geschmack!

**Warum sind Bioprodukte reichhaltiger?**  
Weil die naturbedingten Lebensprozesse in den Pflanzen langsamer ablaufen. Die Pflanze richtet sich automatisch auf **die vorhandene Tageslichtmenge aus** und die organisch-biologische Düngung wirkt sich langsamer auf das Pflanzenwachstum aus, oberirdisch wie unterirdisch. **Die Zellstruktur bleibt so stabil.**

Davon profitiert auch unser Traubengut. Läuft zudem die Vinifikation schonend ab, ergibt das Weine mit mehr **Tiefe und wertvolleren**

**Inhaltstoffen.** So erzeugte Früchte, Gemüse oder Weine sind ausserdem **haltbarer!**



*Géraldine und Remo in der Kellerei*

Weil Bioprodukte also nahrhafter und reichhaltiger sind, braucht es **auch kleinere Erntemengen** um unsere Versorgung zu gewährleisten!

## Süsse Früchtchen...

Wir pflanzen immer mehr Mischkulturen: Trauben, Walnüsse, Weinbergspfirsiche, Mandeln, Haselnüsse, Birnen, Äpfel...



*Haselnüsse und Weintrauben...*

Unser Ziel: die **Monokultur brechen** und ein nahrhaftes «Tutti-Frutti» herstellen...

## Geheimtipps zum Lesen

«**Der letzte Dollar**» von Markus J.J. Jenni

«**Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln**» von A.W. Dänzer

## Agenda

1./2. Mai	Tage der offenen Kellertüren
4. Juni	Lesung mit Markus J.J. Jenni
19. Juni	Tag der Artenvielfalt
20.11./27.11./4.12.	Weinerlebnis

## Lebensweisheit zum Wandel

**Mutter Erde akzeptiert keine Dollars! Aber Ehrlichkeit und Respekt!** (Zitat aus dem Buch «Der letzte Dollar»)

Schon unsere Urururgrosseltern erkannten:  
«... **nur tote Fische schwimmen mit dem Strom...**»

## 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)