

Lenz-Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bio-Weingut Lenz

Ausgabe 43 • April 2022

Liebe Weinfreunde und Geniesser

«Natürlich interessiert mich die Zukunft, schliesslich verbringen wir den Rest unseres Lebens darin.» LENZ

Am 29. März wird uns Bundesrat Parmelin besuchen. Im Fokus steht dabei die Frage, wie sieht **«der Weingarten der Zukunft»** aus?

Natürlich haben wir eine gewisse Vorstellung wohin die Entwicklung gehen könnte. Sicher ist, dass die Verfügbarkeit der Ressourcen weltweit knapper wird, wie fruchtbarer **Boden**, sauberes **Wasser**, **Rohstoffe** und **Energie**. Zudem wird die Klimaveränderung die landwirtschaftliche Produktion unberechenbarer machen. Zukünftig braucht es eine Produktionsart, die **Stabilität** garantiert, möglichst keine **Hilfsstoffe** verbraucht, **klimaneutral** ist und die **Artenvielfalt** erhält.

Deshalb dient uns die Natur als Vorbild. Ihr Erfolgskonzept heisst **vielseitige Lebensgemeinschaften!** So versuchen wir unsere Weingärten zu **lebendigen Mischkulturen** zu entwickeln, die sich als Lebensgemeinschaften gegenseitig unterstützen und praktisch ohne Hilfsstoffe Trauben und Früchte für uns produzieren. Solche Produktionsformen reagieren massiv **stabiler** gegenüber heftigen Stürmen, Starkregen oder Dürren.



Cal 32-7 mit Haselnüssen und Biodiversität...

Ist das nur Wunschdenken? Wir hoffen es nicht, ganz im Gegenteil. Wir arbeiten daran: Ein wichtiger Eckpfeiler im «Weingarten der Zukunft», sind die **mehrfach resistenten Traubensorten**. Mit ihnen kann der Hilfsstoffeinsatz stark reduziert werden. Nun gilt es, die PIWIs in **vitale Lebensgemeinschaften einzubinden**. Leider fehlt da die Erfahrung. Denn die landwirtschaftliche Ausbildung ist nach wie vor auf **anfällige Monokulturen** ausgerichtet und nicht auf **widerstandsfähige Mischkulturen**.

Vor 10 Jahren pflanzten wir die ersten Weingärten als **«Gemischte Sätze»**. Also verschiedene Traubensorten wild durcheinander. Bereits diese Sorten Diversität lässt die Lebensgemeinschaft **stabiler** gegenüber Klimaänderungen werden. Vor 3 Jahren legten wir die ersten **Mischkulturen** an:

PIWIs kombiniert mit Haselnuss- und Wallnussbäumen, mit Mandelbäumen und Weinbergpflirsichen, oder anderen Fruchtbäumen. Daraus konnten wir letztes Jahr die ersten qualitativ guten Erträge ernten. Nun sind wir gespannt welche neuen Erkenntnisse wir im 2022 gewinnen dürfen...



Neues Jahr – neue Chancen... Ihr Lenz- Team

Und gespannt sind wir erst recht auf **Sie!**

Trotz allen Herausforderungen im letzten Jahr, konnten wir für Sie ein **abwechslungsreiches** Weinsortiment kreieren. **Beinahe aus 100% PIWI- Anbau!** Ein Wermutstropfen bleibt allerdings: die erzeugten Weinmengen vom Jahrgang 2021 sind bescheiden. Darum empfehlen wir Ihnen, **so früh** als möglich reinzuschauen...

Also auf bald, wir freuen uns auf Sie!

Ihr Weingut Lenz Team

Roland Lenz

Karin Lenz

Aktuelles

Weltweit einzigartig...

Die Umstellung auf klimaschonenden Traubenanbau ist in unseren Weingärten beinahe abgeschlossen. **Der Jahrgang 2021 symbolisiert für uns einen historischen Neuanfang:** Sie finden fast nur noch Weine aus unseren 35, im Ertragsanbau stehenden, PIWI- Sorten! **Weltweit einzigartig!**



Remo bei der Traumernte von Cabernet Jura fürs Fass Nr. 111. Nach der Traubentrocknung erfolgte die Maischegärung samt Stielgerüst. Die Ganztraubenmaischegärung ergibt einen Weinstil der an Ripasso- oder Amarone weine erinnert.

Es erwarten Sie ganz neue Weinidentitäten. Zum Beispiel aus den Rotweinsorten **Prior, Laurot, Satin Noir, Cal 1-36 oder Chancellor**. Oder bei den Weissen aus **Sauvignac, Muscaris oder Cabernet blanc**. Unser Weinsortiment 2021 zeigt auf, wohin zukünftig die weingeschmackliche Reise gehen wird. **Ob pur oder in Mariagen...**

Die **Geschmacksvielfalt** der neuen Sorten ist kaum zu übertreffen: von herrlich fruchtbetont und exotisch floralen Noten, bis hin zu würzig rauchigen Nuancen...

Und trotz eher moderaten Alkoholwerten ist alles, **von unbeschwerter Leichtigkeit bis zum richtigen «Kraftbrotz»**, dabei!



Die Weinlagerung im neuen Keller, der mit biodynamischem Beton erstellt wurde, hat die Weinentwicklung wunderbar unterstützt!

Kulinarisches

Experimentelles W&D im Hiltl

Ende Oktober 2021 konnten wir als Verein von PIWI CH, 50 Gäste im Hiltl/Zürich begrüßen. Im Mittelpunkt standen PIWI-Weine aus der ganzen Schweiz. Dazu kochte das Team der Experimentierküche einen spannenden Viergänger. Fazit: **Die PIWIs harmonierten mit den kulinarischen Köstlichkeiten aufs Wunderbarste...** Weitere Infos dazu finden Sie unter www.piwi.ch.

Kulinarischer Frühling

Die Tage werden länger, es riecht intensiver, die Natur wird bunter und lauter, **der Frühling ruft!** Dadurch wird die saisonale Küche wieder reichhaltiger. Die Lust, Frisches zu verarbeiten und Schmackhaftes zuzubereiten wächst. Eine **Bärlauchsuppe**, ein feiner **Spargelsalat**, **Ravioli** mit frischer **Kräuterfüllung**, und zum Ausklingen, die ersten aromatischen **Erdbeeren**, Hmm... !



Als Auftakt eine herzhaftes Bärlauchsuppe...

Genauso spannend ist das **Ritual** zur Auswahl der Weinbegleitung: Das Auswählen der entsprechenden Weingläser ist wichtig, damit sich der Wein wohlfühlt und entfalten kann. Dann die spannende Entscheidungsfindung,

welcher Wein passt zu welchem Gang? Dazu ein Tipp: **Ein Wein der einem sowieso entspricht ist nie ganz falsch!**

Nun sollten die Weine temperiert werden, die Weissweine bei 10°C, die Rotweine bei 18°C. Beim Rotwein stellt sich zudem die Frage des Dekantierens. Tipp: Je älter, je schwerer, umso eher...

Zum vorherig genannten Frühlingsgericht würden wir zur Suppe **unser Handwerk weiss kredenzen**, zum Salat **den Cabernet blanc**, zu den Ravioli **den Gemischten Satz rot** und zu den Erdbeeren **unseren Secco rosé**. Probieren Sie es aus, «en Guete»!

Weinwissen

Die Traubenannahme

Wenn das Traubengut aus dem Rebberg zu uns in den Keller kommt, dann ist der erste Schritt **das Wägen** der Trauben. Das Gewicht ist wichtig, um entweder die Partnerbetriebe zu entschädigen, oder um den Ertrag auf den eigenen Flächen zu erfahren. Zudem muss das **Gewicht für den Kantonalen Traubenpass dokumentiert** werden.



Abbeeren von Satin Noir, direkt in die Stände zur Maischegärung, die 6 bis 10 Tage dauert.

Als Nächstes werden die Trauben in die **Abbeermaschine** gekippt, in welcher die Beeren von den Rappen getrennt werden. Als Rappen bezeichnet man das Traubengerüst. Dabei werden die Trauben mit einer Stachelwalze durch die Löcher einer Gittertrommel gefördert und die Beeren fallen hindurch. Dabei werden die Rappen am Ende der Trommel ausgeworfen und die Beeren werden zwischen zwei Walzen leicht angequetscht, so dass die Traubenhaut etwas aufgebrochen ist.

Nun fallen die Beeren, und anderes, **auf den Rolltec**, der aussortiert: Kleintiere wie Ohrwürmer, Ameisen, Mariakäfer oder Spinnen, welche im Rebberg nicht aussortiert werden konnten. **Dank dem Rolltec können viele dieser Kleintiere überleben.** Sie gelangen mit den Rappen wieder zurück in den Weingarten.

Vom Rolltec fallen schliesslich die weissen Beeren in die Maischepumpe wo sie Richtung **Presse** schonend weiter gefördert werden. Die roten Beeren gelangen direkt in einen **Maischegärbehälter** für die Maischegärung.

Von David Zähler / Winzerlehrling

Pflanzen sind Wunderwerke der Natur

Man geht davon aus, dass sich die ersten Landpflanzen, **Moose**, vor über 500 Mio Jahren auf unserem Planeten entwickelten. Vor 470 Mio Jahren breiteten sich auch **Gefässpflanzen** aus. Diese verfügten bereits über folgende Schlüsselmerkmale: luftverbreitende Sporen, Kutikula, Spaltöffnungen und **biochemische Wechselwirkungen**, um Nährstoffe und Mineralien aus dem Boden zu lösen.



Flechten überleben dank faszinierenden Lebensgemeinschaften, zwischen Pilzen, Algen und Cyanobakterien. Sie werden bis 4500 Jahre alt...

Seither haben verschiedene «**Massensterben**» die Erde heimgesucht. Meist im Zusammenhang mit Vulkanausbrüchen oder Meteoriteneinschlägen. Diese führten zu **rasanten Klimaveränderungen**, was jeweils zum Zusammenbruch der Lebewesenpopulationen von bis zu **80%** führte. Einzig bei den Pflanzen überlebte jeweils eine **Mehrheit...**

Was macht die Pflanze so erfolgreich widerstandsfähig, **obwohl sie als einziges Lebewesen standortgebunden ist?**

Wohl, weil sie in ständiger Kooperation mit anderen Lebewesen lebt. **Teamwork!** Besonders in ihrem Wurzelbereich herrscht ein reger «**Nährstoffaustausch**». Sie versorgt eine Vielzahl von **Pilzen, Bakterien oder Viren** mit Nährstoffen, wie Zuckerverbindungen, Aminosäuren, organischen Säuren, Enzymen oder verschiedenen Botenstoffen. **Im Austausch** helfen diese der Pflanze Stickstoff und andere Nährstoffe aus dem Boden zu gewinnen, und **schützen** sie so vor Hitze, Dürre und Krankheitserregern. Dieses Zusammenleben ist der Pflanze viel wert: einige von ihnen geben **bis zu 70%** der selbstproduzierten Zuckerverbindungen an die Mitbewohner im Boden ab!



Eine lockere Hecke bringt Vitalität und Austausch in den Weingarten. Unterirdisch wie oberirdisch...

Wegen der **fixen Verankerung** ist es für die Pflanze überlebenswichtig, diese Kooperationen samt Kommunikation mit ihren Nachbarn zu pflegen. Unterirdisch wie oberirdisch (über Duftstoffe). So entwickeln sich je nach Standort ganz individuelle **Lebensgemeinschaften**. Die Pflanze und der Standort werden so Ein- und Dasselbe, und wie selbstverständlich und differenziert entsteht **natürliche Biodiversität...**

Aktuell findet die Forschung immer mehr Gemeinsamkeiten zwischen dem Mensch, dem Tier und den Pflanzen. Das führt zu ganz spannenden Fragen: Können Pflanzen **kommunizieren**? Besitzt die Pflanze **ein Gedächtnis**? Oder verfügt die Pflanze **über eine Art Bewusstsein**?

Biodiversität auf dem Dach

Neues Lager mit begrüntem Giebedach



Der Aufbau eines begrüntem Giebedaches ist sicher **komplexer** als der eines Normalen: Es braucht eine wurzelfeste Abdichtung, eine gute Schubsicherung und ein extensiv-organisches Substrat, das mit den extremen Witterungsverhältnissen klar kommt. Gelingt das aber, hat man einiges für den **Klimaschutz** und für **die Biodiversität** getan.

Engagement in Berneck SG

Ab 1. Januar 2022 haben wir die **Steillage Stegeler in Berneck** übernommen. Das Qualitätspotenzial dieses Weingartens ist gross. Er ist mit 7 verschiedenen Traubensorten bepflanzt. Da bereits die PIWIs Cabernet Cortis, Cabernet Jura und Johanniter existieren, passt er wunderbar in unsere Philosophie. Für die Bewirtschaftung vor Ort konnten wir die **Biowinzerfamilie Messmer** aus Thal begeistern, was uns riesig freut. Punktuell werden wir den Weingarten auch selber mitbegleiten, wie bei der Präparateausbringung, beim Schnitt, oder bei der Weinlese.



In der Berneckersteillage am Reben schneiden...

Nicht- nachhaltig...

Auflösung der Düngerpflichtlager

Die Herstellung von chemisch- synthetischem Dünger verbraucht Unmengen an Energie. Mineralischer Stickstoff wird im «Haber-Bosch-Verfahren» hergestellt. **Um ein Kilo Stickstoff herzustellen, werden zwei Liter Erdöl verbraucht...**

Da in der Pandemie weniger Erdöl und Erdgas zu den Chemiefabriken gelangten, konnte zu wenig mineralischer Stickstoffdünger hergestellt werden. Um einen Engpass für die konventionelle Landwirtschaft zu verhindern, hat nun der Bundesrat **die 1'700'000 Kilo Dünger aus den Pflichtlagern** für die Frühlingsdüngung freigegeben...

Die Gewinnung (z.B. Phosphatabbau), die Herstellung und die Verwendung dieser chemisch- synthetischen Düngern hinterlassen enorme Umweltschäden. Unter anderem wird dadurch **viel Uran** in unseren Böden angereichert, was zu einer schleichenden Umweltvergiftung führt. Dabei ist erwiesen, dass man mit einer angepassten Bodenbearbeitung, mit gezielten Gründungeinsaat und kombiniertem Komposteinsatz, die **Bodenfruchtbarkeit mehr als erhalten werden kann...**



Neben Gründüngung machen wir auch Kompost...

Weiterentwicklungen...

Gründung der Bioweingut Lenz AG

Um die Nachfolgeregelung anzugehen, werden wir auf den 1. Mai 2022 die Bioweingut Lenz AG gründen. Für Sie bleibt alles beim Alten, ausser dass wir eine neue Bankverbindung haben werden.

Teamleistungen

Biodiversitätstag mit Baur au Lac



Das gemeinschaftliche Pflanzen von einheimischen Büschen und Fruchtbäumen verbindet und erdet...

Neophytenkontrolle



Im Team kontrollieren wir unsere Biodiversitätsflächen auf invasive Neophyten, wie einjähriges Berufskraut, Goldrute und Staudenknöterich.

Geheimtipp

Handwerk weiss und rot 2021

Souvignier girs und Léon Millot haben als vitale Pflanzen auch im Jahr ohne Sommer (2021) überzeugt! Das gesunde und reife Traubengut diente uns als Basis für unsere **«handwerklichen»** Weine. Bei beiden Weinen spielt die Traubenverarbeitung mit langen Maischstandzeiten eine zentrale Rolle. Beim Handwerk rot arbeiteten wir bei der Maischegärung mit **zusätzlichem Trester**, um dem Wein noch mehr Tiefe und Komplexität zu verleihen. Entstanden sind zwei wunderbare Weinpersönlichkeiten, die unsere **einheimische Küche als perfekte Begleiter** bereichern und ergänzen.

Haben Sie gewusst...

... dass der Traubenertrag im Kanton Thurgau 2021 nur **bei 35% einer Normalernte** lag?
 ... wegen dem Mehлтаupilz und Hagelschlag...
 ... und dass deswegen auch das Wallis nur 50% von einer Normalernte einkellern konnte?

Agenda

29. März	Besuch von Bundesrat Parmelin
30. April / 1. Mai	Tage der offenen Kellertüren
14. Mai	Biodiversitätstag
29. Oktober	Boden schmecken
6. Dezember	Praktikertag

Zum Nachdenken

Drei Kühe stehen auf der Weide. Macht die Erste laut «Muh»! Darauf macht die Zweite «Muh Muh Muh»! Die Dritte erschießt darauf die Zweite. Da fragt die Erste die Dritte: «Warum hast Du das gemacht»? Die Dritte meint: «Sie wusste zuviel»!

Impressum

Inhalt und Herausgeber/in

Roland und Karin Lenz

052 746 13 86

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