

Lenz - Weinpost

Handwerkliches und Wissenswertes vom Bioweingut Lenz



Meschen die den "LENZ" prägen: Elias, Susanna, Valeria, Felix, Roland, Karin, Jannis, Remo und Björn.

Liebe WeinfreundInnen und GeniesserInnen

«**Wir sind nicht nur verantwortlich für das, was wir tun, sondern auch für das, was wir nicht tun...**» Molière

Letzten Dezember konnten wir bereits den **6. Praktikertag** durchführen. Bei dieser Fachtagung, an der jeweils 70 Winzer aus der Schweiz und dem grenznahen Ausland teilnehmen, dreht sich alles um die **Weiterentwicklung** des Anbaus von pilzwiderstandsfähigen Traubensorten. Bei der Verabschiedung gratulierte uns ein Winzerkollege zur guten Organisation und meinte, er verstehe nicht, warum wir uns diesen ganzen Aufwand, **samt Weitervermittlung unserer Betriebsgeheimnisse, antun...?**

Sicher eine berechtigte Frage. **Aber wer macht es dann?**

Was mein Winzerkollege nicht versteht, ist, dass es genau solche **Herzensangelegenheiten** sind, die unglaublich positive Gefühle und Reaktionen in einem selbst auslösen. Schon als wir vor 15 Jahren mit der **Renaturierung** unserer Weingärten begannen, stellten uns Winzerkollegen diese Frage: warum tun wir uns diesen großen Aufwand an? Trauben kann man schließlich auch ohne Biodiversität oder bio erzeugen...

Bereits damals war uns klar, dass das wiederherstellen von Naturkreisläufen langfristig nicht nur ökologischer und ökonomischer ist, sondern **der eigenen Seele richtig gut tut!**

Im Wissen: **geht es der Natur gut, geht es allen Lebewesen gut!**

Heute wissen wir, dass sich Lebewesen in funktionierenden Lebenskreisläufen auffallend wohl fühlen und zu Höchstleistungen bereit sind. Das zeigt sich gerade bei der Klimaerwärmung ganz besonders. Je besser die **Diversität** wiederhergestellt ist, um so **reichhaltiger** sind die Trauben. Und das wirkt sich direkt auf die Weinqualität aus.

Nachdem uns Vinum 2022 zum visionärsten Weingut der Schweiz wählte, **kürt uns Delinat zum europäischen Biodiversitätsweingut des Jahres 2023!** Wow, dies ist eine weitere Anerkennung für unser nachhaltiges Schaffen! Und darauf möchten wir mit Ihnen anstoßen!

Also auf bald, wir freuen uns auf Sie!
Ihr Bioweingut Lenz Team

Roland Lenz

Karin Lenz

UNSERE ANLÄSSE

TAGE DER OFFENEN KELLERTÜR UND ERDIGE TAGE

29. April, 30. April, 1. Mai

BIODIVERSITÄTSTAG: ZUM FEIERN DES TITEL EUROPÄISCHES BIODIVERSTÄTTSWEINGUT DES JAHRES

Samstag 10. Juni

Buchtipp:

„MENSCH ERDE“

Wir könnten es so schön haben...

(Eckard von Hirschhausen)

Frucht - Harmonie - Charakter

Intensive Fruchtaromen kombiniert mit einer natürlichen Harmonie und tiefgründigen Charakteren: so präsentiert sich unser **Jahrgang 2022**. Und das erstaunliche dabei: es schwingt eine gewisse Unbeschwertheit und Frische mit sowohl bei den Weissweinen wie auch bei den Rotweinen. **Aber wie kann das sein, nach diesem Hitzesommer?**

Verschiedene Faktoren führten dazu, dass wir trotz Dauerhitze keine reinen Alkoholbomben produzierten. Ein Erfahrungswert ist der ideale Reifegrad für Trauben, um hochwertige Weine zu erzeugen. Dieser lautet **°Oe x 10 : g/L Säure ergibt einen Reifegrad der höher als 110 sein sollte**. Beispiel: 85°Oe Zucker x 10 = Faktor 850 : 7g/L Säure ergibt einen Reifegrad von 121. Da in heißen und trockenen Jahren wie 2022 der Säuregehalt schneller abnimmt, als der Zuckergehalt steigt, **wird der Zuckergehalt zur Nebensache**.

Gerade beim Weißwein, **wo die Säure dem Wein Rückgrat und Frische gibt**, wird der Säuregehalt für den Lesetermin Ausschlag gebend. Dank wunderbar gesundem Erntegut konnten wir 2022 vor der Pressung zusätzliche Maischestandzeiten von bis zu 36h durchführen. Diese Zusatzextraktion ergab eine intensivere Aromabildung und **mehr Sortentypizität**, was sich im Duft aller Weissweine widerspiegelt.

Bei den roten Traubensorten stand neben der Säure auch **der Tannin-gehalt der Traubenhäute und Kernen** im Zentrum der Leseterminfindung (Kautest). Das gesunde Traubengut führte auch bei der Rotweinaufbereitung zu intensiveren Maischegärungen als üblich. Zusätzlich arbeiteten wir 2022 vermehrt mit dem **Ripassoverfahren**: Um den Rotweinen mehr Struktur zu verleihen, wird in die spontane Maischegärung eine schon vergorene Rotweinauflage dazugegeben oder sogar ein Anteil an ganzen Trauben (mit Stiel, nicht abgebeert).

Diese schonende Verarbeitungsmethode, kombiniert mit der Spontangärung unserer Wildhefen, haben rote Charakterweine mit toller Balance und Tiefgang hervorgebracht! Und das mit ganz **moderaten Alkoholwerten**. Hitze hin oder her...

Kühles Traubengut...

Als Kinder freuten wir uns, in den Herbstferien Mitte Oktober nachmittags bei der Traubenernte mitwirken zu können. Heute, wo die Weinlese um den 20. August anfängt und Anfangs Oktober abgeschlossen ist, hat sich **der Weinleseerhythmus den hohen Temperaturen angepasst**. Damit unsere Spontangärungen nach dem Einmischen der Trauben nicht gleich einsetzen, sind wir auf kühles Lesegut angewiesen. **Je kühler umso besser**. Deshalb ernten wir nur noch morgens von 7 bis 11 Uhr. So können wir kontinuierlich kühle Trauben verarbeiten, ohne CO²schädigende Kühlung.

Früh aufstehen lohnt sich also...

2023 bleiben wir Preisstabil...

- ... weil die Natur unser wichtigster Partner geworden ist
- ... und wir dadurch unglaublich motiviert sind...
- ... weil wir energieautark sind
- ... und extrem wenig Ressourcen verbrauchen
- ... und uns so unabhängig organisieren können...



Biodiversitätsweingut des Jahres 2023

Delinat hat uns zum europäischen Biodiversitätsweingut des Jahres gekürt!

Diese Auszeichnung freut uns ganz besonders. Denn Delinat hat eigene, speziell auf die Weinproduktion bezogene Richtlinien, die wegweisend sind.

So **soll keine Rebe weiter als 80m** vom nächsten Baum entfernt sein.

Oder pro Hektare sollen **mindestens 30 verschiedene Sträucher**, Bäume oder Büsche die Biodiversität aufwerten.

Oder **während 6 Monaten** soll der Boden ruhen und regenerieren können, ohne belastende Traktorüberfahrten.

Und neu werden alle Weingüter verpflichtet, ihre Energie aus **eigener nachhaltiger Produktion zu erzeugen**.

Übrigens arbeitet Delinat als international tätiger Bioweinhändler mit über 100 Weingütern aus ganz Europa zusammen.

Neukreationen die es „in sich“ haben... (Degunotizen)

Aus der Steillage / Duett weiss:

Cuvée aus Johanniter und Rheinriesling. Zitronengelb, Noten von Pfefferminze, Limetten und Äpfeln. Im Gaumen frisch und doch ausgewogen.

Aus der Steillage / Terzett rot:

Cuvée aus Diolinoir, Merlot und Pinot Noir. Rubinrot, Noten nach Erdbeerkompott, Lakritze, Waldbeeren und dezente Röstaromen. Gute Balance im Gaumen, langanhaltend.



Cabernet Cortis:

100% Cabernet Cortis
Granatrot, Noten nach grünem Pfeffer, Zimt und Waldbeeren. Am Gaumen feinfuchtig mit dezentem Holz und langem Abgang.

Nachhaltig leben?

Aktueller denn je steht die Nachhaltigkeit im Mittelpunkt vieler Diskussionen und Debatten. Laut Definition basiert Nachhaltigkeit auf dem Gedanken, dass die Nutzung von regenerierbaren, **nachwachsenden Ressourcen** in dem Masse erfolgt, wie die **Ressourcen sich wieder regenerieren** und nachwachsen können. Macht Sinn!

Dazu stellt sich die Frage, wie können wir heute nachhaltig leben, trotzdem «Genuss und Muße» zelebrieren und dabei sogar Freude empfinden ohne schlechtes Gewissen?

Viele Menschen die fokussiert leben, leben die Nachhaltigkeit bewusst: Zum Beispiel indem sie die schönen Momente im Leben richtig auskosten. **Oder indem sie sich ganz bewusst im Verzicht üben.** Dinge länger gebrauchen bis sie im Abfall landen, oder vermehrt reparieren. **Oder indem sie sich zum Einkaufen mehr Zeit nehmen und mehr hinterfragen...**

Sicher ist, dass wir das Rad nicht einfach zurückdrehen können. Aber als verantwortungsvolle Gesellschaft können wir gemeinsam viel erreichen. **Im Kleinen angefangen, entsteht zusammen Großes!**

Klar ist, dass gewisse Branchen mehr zur langfristigen Nachhaltigkeit beitragen können. Zum Beispiel die Banken oder Pensionskassen mit ihren Geldanlagen. **Oder der ganze Bausektor.** Oder der Gärtner und wir Winzer, weil wir in der Pflicht der Verantwortung der direkten Landbewirtschaftung stehen.

Klar muss das alles in einem **gewissen gesellschaftlichen Kontext** passieren. Die Gesellschaft muss merken, dass ein gewisser Verzicht **nicht weh tut.** Der Gärtner muss erkennen, wie **gut es der Seele tut**, wenn es im Garten wieder summt und brummt. Und der Gast soll im Restaurant oder in der Vinothek nachfragen, ob es etwas **Regionales in Bioqualität** im Angebot hat...?

Dummerweise ist da noch die Preisfrage: **Was darf Nachhaltigkeit kosten?**

Haben Sie gewusst, dass der Schweizer im Durchschnitt 7 Franken 50 für eine 75cl Flasche Wein ausgibt? Und somit ist dieser Wein bestimmt kein Biowein aus der Region. Unglaublich, aber leider Tatsache.

Da bleibt die Nachhaltigkeit zu 100% auf der Strecke! Das kann langfristig nicht gut gehen...

Nachhaltigkeit im Weingarten

Im Herzen der Iselisberger Weingärten bauten wir diesen Winter die erste **Trinkstelle für Fledermäuse.** Dazu mussten rund 100 Cabernet Jura Reben weichen. Dafür können nun unsere einheimischen **Zwergfledermäuse und Langohren** während ihrer kräftezehrenden Insektenjagd hier „auftanken“. Auf ihrem Speiseplan stehen auch der Traubenwickler und die Kirschessigfliege...



Menschen, die uns und Sie begleiten:



Rahel Lenz, Susanna Sonderegger und Karin Lenz freuen sich auf Sie!

Carla Andrade ist schon seit 2012 bei uns anzutreffen und weiß, wie der Hase läuft. Sie ist stets gut gelaunt und hilft uns, wo sie nur kann.

Susanna Sonderegger unterstützt uns seit dem Jahr 2018, hauptsächlich im Verkauf. Sie ist verantwortlich für die Organisation von Anlässen, die sie bravourös meistert, und Sie ist immer für einen Scherz zu haben.

Remo Rätz, der im Juni seine Ausbildung zum Weinbautechniker HF abschließt und seit knapp drei Jahren bei uns ist, meistert die Kellereiarbeiten souverän. Er besticht mit seiner Effizienz und seiner ruhigen und reflektierten Art.

Felix Gredig, ist hauptsächlich bei den Arbeiten in den Weingärten anzutreffen, oder immer dort, wo Not am Mann ist. Als ehemaliger Biolandwirt ist er die „Flexibilität in Person“. Dank seinen Erfahrungen meistert er alle heiklen Situationen souverän.

Valeria Scheidegger begleitet uns seit dem Mai vergangenen Jahres. Die gelernte Landwirtin ist nicht nur in den Weingärten anzutreffen, sondern auch im Weinkeller und im Verkauf. Mit ihrer fröhlichen Art und Gewissenhaftigkeit gliedert sie sich super in unser Team ein!

Elias Neukom, der sein erstes und zweites Winzerlehrjahr bei uns absolviert hat, ist seit Mai vergangenen Jahres wieder bei uns anzutreffen. Dank seinem Gespür für Pflanzen und seiner Affinität für Maschinen ist er häufig in den Weingärten am Wirken. Aber auch im Keller besitzt er nicht zwei linke Hände.

Jannis Hüsemann absolviert sein zweites Lehrjahr bei uns. Der Hühner mit der feinen Nase ist überall anzutreffen, momentan aber hauptsächlich am Reben schneiden. Durch seine offene und kommunikative Art findet er überall schnell Anschluss.

Björn Fedier ist seit diesem Januar bei uns dabei. Der gelernte Automechaniker ist die rechte Hand von Remo im Weinkeller. Auch er hat sich durch seine natürliche und frische Art schnell bei uns eingegliedert und wir sind froh, dass er mit seinem geschulten Auge viele Schnappschüsse für uns einfängt.

Erholung der Biodiversität

Ein Forscherteam des Deutschen Zentrums für integrative Biodiversitätsforschung (iDiv) hat eine Untersuchung bezüglich Biodiversität im Bundesstaat Minnesota durchgeführt. Die Forschenden wollten herausfinden, wie schnell sich die Artenzusammensetzung eines landwirtschaftlichen Graslandes nach einem Nutzungsstopp erholt.

Diese landwirtschaftlich genutzten Flächen (die Nutzung wurde **1927** eingestellt) wurden dazu mit Grasländern verglichen, die nie eine landwirtschaftliche Nutzung widerfuhren.

Zuerst siedelten sich vor allem schnell auflaufende Unkräuter auf den Forschungsflächen an. Erst mit der Zeit, konnte man vermehrt Pflanzen antreffen, die auch auf den „natürlichen Grasländern“ zu finden waren. **Nach 80 Jahren hatten sich erst 65% der natürlichen Flora wieder auf den Forschungsflächen angesiedelt!** Somit wird klar, dass die Natur zwar regenerationsfähig ist, es dazu aber mehrere menschliche Generationen braucht.

Auch die Biodiversität braucht Pflege!



Im Oktober/November beweiden Ouessantschafe (Bretonische Zwergschafe) unsere Weingärten und Biodiversitätsflächen.

Neue obligatorische Angaben in der EU

In der EU werden ab dem 8.12.2023 Nährwert- und Inhaltsangaben von Wein deklarationspflichtig. Die Angabe kann vollständig auf dem Etikett erfolgen oder elektronisch („E-Label“), sofern der Brennwert auf dem Etikett angegeben ist. Wir sind gespannt, wann und wie die Schweiz dieses Obligatorium übernimmt...

Geheimtipps

Dinkelmehl aus unseren Mischkulturen: 2022 konnten wir bereits Anfangs Juli eine hervorragende Dinkelernte einfahren. Das regionale Saatgut dazu stammt von Sativa/Rheinau, ebenfalls aus biologisch-dynamischem Anbau. Dinkelmehl weist mehr **höherwertiges Eiweiss, Vitamine und Mineralstoffe** als Weizenmehl aus. Es ist auch reicher an Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren und so verträglicher für uns Menschen.

Eigenes Wallnussöl: In unseren renaturierten Weingärten stehen mittlerweile rund 40 Wallnussbäume. Diese liefern uns immer mehr **Nüsse, die wir zu feinstem, kaltgepresstem Öl** verarbeiten lassen. Wallnussöl ist besonders hochwertig, da es einen **hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren** aufweist und deshalb für den menschlichen Organismus sehr wertvoll ist.

Skandalös: Wussten Sie, dass....

... man in der Schweizer Landwirtschaft zu viel Biodiversitätsflächen haben kann? Leider ist das Realität. Um eine produzierende Landwirtschaft zu fördern, werden Betriebe, die **über 50% ihrer Landwirtschaftlichen Nutzflächen als Biodiversitätsflächen ausweisen finanziell bestraft!** Dies ist uns letztes Jahr passiert: Weil die meisten unsere **Weingärten pro m² mehr als 45 verschiedene Blütenpflanzen** aufwiesen und so zu qualitativ hochwertigen Biodiversitätsflächen wurden...

Rebbauzone: Da zudem jeder Quadratmeter, der nicht mehr mit Reben bestockt ist, aus dem kantonalen Rebbaukataster fällt, renaturieren die meisten Winzer nicht. **Die Politik verhindert somit den Strukturwandel zu mehr Biodiversität** gleich auf verschiedenen Ebenen.



Die Biodiversität fördert über und unter dem Boden artenreiches Leben!

Impressum

Inhalt und Herausgeber

Bioweingut Lenz

Roland und Karin Lenz

052 746 13 86

www.weingut-lenz.ch

info@weingut-lenz.ch

