



Weinlesestart am 22.8.2022 bei Solaris

Liebe WeinfreundInnen und GeniesserInnen

„Probleme kann man niemals mit derselben Denkweise lösen, durch die sie entstanden sind.“ Albert Einstein

Oft werden wir gefragt, was der Besuch von Bundesrat Parmelin und der Vizedirektorin vom BLW, Frau Schachenmayr, bewirkt hat.

Haben sie unsere einfache Erfolgsformel verstanden? **Diversität und PIWIs gleich Ökologie und Wirtschaftlichkeit?**

Ehrlich gesagt wissen wir das nicht genau...

Einen Tag nach dem Besuch erhielten wir per E-Mail ein **Dankeschreiben** von Herrn Parmelin.

Er **lobte** unsere Organisation und Diskretion was den Besuch anging, sowie den spannenden Einblick in unser nachhaltiges Schaffen. Ob das BLW unsere Forderungen also wahrnehmen wird? Die Reaktion von Herr Parmelin auf unsere Forderung zur Aufhebung des Rebbaukatasters war ein lautes eher resigniertes Lachen: **er meinte, dass er und wir das wohl nicht erleben würden...**

Das zeigt auf, dass die politischen Prozesse in Bundesbern schleppend langsam, ja **endlos sind**. Dem Lobbyismus sei Dank... Deshalb sind wir der Meinung, so weit als möglich **Selbstverantwortung** zu übernehmen und **unabhängig** zu bleiben! Und die Resultate die daraus entstehen, charaktervolle und einzigartige Weinpersönlichkeiten, möchten wir Ihnen gerne präsentieren.

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

Roland Lenz

Karin Lenz



UNSERE ANLÄSSE

BODEN SCHMECKEN
Samstag 29. Oktober

WEINERLEBNIS MIT BIO-MARCHÉ
Samstag 26. November
und
Sonntag 27. November

Aktuelles

Zum Glück gibt es in diesen anspruchsvollen Zeiten viele positive, ja eindruckliche Erlebnisse! **Wie der Sommer 2022.** Trotz rekordverdächtig wenig Regen und vielen wolkenlosen Traumtagen mit grosser Hitze: unsere über 115'000 standortgebundenen Mitarbeiter liefern richtig zur Höchstform auf, mit unglaublicher Vitalität und doch vollkommen stressfrei. **Der Erfolgsformel sei Dank!**

Diversität und PIWIs sind der Garant für das natürlich-stabile Kreislaufsystem im Weingarten, welche zu reifen und gesunden Trauben mit wertvollsten Inhaltsstoffen führen. **Genau das, was wir beim Traumjahrgang 2022 ernten durften!**



Handlese bei Cabernet Cortis in Terrassensteillage: streng und eindrucklich

Am **22. August** legten wir mit Solaris in Iselisberg los und am **5. Oktober** beendeten wir die Traumernte mit Diolinoir in Berneck. Dazwischen lagen 6 intensive Lesewochen, in denen wir, inspiriert durch die optimale Qualität der Trauben, unsere ganze Erfahrung intuitiv ausspielen konnten. Dank einem fabelhaften Teamgeist können wir **über 70 verschiedene Weinpersönlichkeiten kreieren:** von den federleichten, über die kraftstrotzenden bis hin zu den wunderbar süssen und verspielten...

Der ideale Reifegrad ermöglicht es uns, **bis Mitte November die ersten Vorböten des Jahrgangs 2022 abzufüllen:** Quarteto weiss, Solaris, M+M, Federleicht rosé, Cuvée rot...

Ganz neu werden wir aus der Steillage Stegeler in Berneck **zwei Steillagenweine gestalten**, das Duett weiss und das Terzett rot. Und ebenfalls neu füllen wir zwei reinsortige Muscaris ab, einmal trocken-ausbalanciert und einmal süss.

Unter „Vision Lenz“ werden wir zudem vier neue robuste Traubensorten für Sie zur Probe abfüllen. Zwei Weisse und zwei Rote, die noch unter ihrer Zucht Nummer laufen. Auf Ihr Urteil dazu sind wir ganz besonders gespannt! PS: **alles noch top secret!!!**



Das visionärste Weingut der Schweiz

Richtig Stolz sind wir, dass uns die Weinzeitschrift Vinum zu den 25 wichtigsten Weinpersönlichkeiten der Schweiz zählt! **Sie hat uns zum visionärsten Weingut der Schweiz gekürt!**



In der Steillage Stegeler in Berneck

Eindrucklich ist, dass wir in der grossen PIWI - Verkostung vom Genussmagazin Falstaff gleich mit **vier Weinpersönlichkeiten** unter den besten neun Weinen vertreten waren! Hier einige Falstaffnotizen / Ausgabe Sep. 2022:

Handwerk weiss 2021 mit 91 Punkten:

Elegantes Bukett mit reifer Fruchtaromatik. Noten von gelben Steinobst, reifen Äpfeln und Agurmen. Dezent kräutrig-ätherische Anklänge. Am Gaumen ausgewogen, mit schöner eleganter Säure und Aromen von Kernobst und Aprikosen. Langer Abgang...

Handwerk rot 2021 mit 90 Punkten:

Fruchtiges Bukett mit Noten von gedörrter Zwetsche, Heidelbeeren und Brombeeren sowie Kirsche. Ausserdem Anklänge von Karamell und Sandelholz. Am Gaumen schlank mit frischer Säure und Aromen von Waldbeeren sowie Kirsche. Feines Tannin mit langem Abgang.

Rote Revolte mit 90 Punkten:

Im Bukett Noten von Sauerkirsche, koniferter Himbeere, gedörrter Zwetschge, Preiselbeerkonfitüre und Bombeere. Zudem präsent würzige Anklänge. Am Gaumen frisch, mit schöner Säure und Aromen von Kirsche, Zwetschge und Kakao. Dezent Tannin, langer Abgang.

2023: wir bleiben Preisstabil...

Unsere grosse **Ressourcenunabhängigkeit** ermöglicht es uns, für Sie beim Traumjahrgang 2022 preisstabil zu bleiben!

Die enormen Investitionen der letzten Jahre in die robusten Zukunftssorten (PIWIs), in die vernetzte Biodiversität und Mischkulturen, sowie in unsere autarke Energieversorgung mit Batteriespeicherung zahlt sich nun aus. **Profitieren Sie davon!**

Weinwissen

Der Entscheid 2021, das Weingut „Viña Chillan“ in Chile an unseren langjährigen Partner Ruedi Rüesch „abzugeben“, hat auch indirekte Folgen betreffend unserer **Rotwein Vinifikation** in Islesberg: Wir haben das erklärte Ziel, in unserer kühleren Klimazone, vergleichbare Rotweine zu erzeugen: **temperamentvoll, konzentriert und trotzdem frisch, mit nicht zu viel Alkohol.**

Die **Klimaerwärmung** kommt diesem Ziel teilweise entgegen. Wobei die Zuckerwerte deswegen eher zur Nebensache werden. Dafür spielt die **Säure eine immer wichtigere Rolle beim Lesezeitpunkt.** Noch entscheidender für die Produktion von kräftigen und ausgewogenen Rotweinen ist eine **ausgereifte Tannin Struktur!** Ein weiterer Faktor zur optimalen Ausreifung der Trauben ist die Verteilung der Niederschläge. Bleibt es in der Traubenreifungsphase von Juli bis August zu trocken und zu heiss, **stellen unsere 115'000 Mitarbeiter auf „Standby oder Siesta“ um:** die Rebe verlangsamt die Reifung oder stellt sie sogar ein. Denn sie muss sehr viel Energie aufbringen, um sich selbst zu kühlen und um die überlebenswichtigen Funktionen aufrecht zu erhalten.



Remo und Valeria ziehen die Rotweinmaische aus dem Tank und Leona maischt die angetrockneten Trauben mit den Füßen ein. Handwerk pur...

Somit hat die Klimaerwärmung zur Folge, dass **Pflanzen ihre Assimilationstätigkeit stark reduzieren** und deswegen an Leistungsfähigkeit verlieren. Bleibt es in der Endreifungsphase bei der Rebe weiter trocken und heiss, wird immer mehr Wasser aus den Trauben verdampft. **Der Ertrag nimmt ab,** der Zuckergehalt steigt, die Säure wird veratmet und die Tannin Struktur bleibt unreif. **Die Folge:** Hoher Zuckergehalt, tiefe Säure, hohe pH- Werte, sowie unreife Gerbstoffe, was Rotwein-mässig unharmonische Alkoholbomben ergibt...

2022 hatten wir richtiges Glück: nach sieben Wochen Trockenphase kam in der zweiten Hälfte August der langersehnte Regen. **Die Natur konnte aufatmen und regenerieren.** Neue Lebenskraft wurde mobilisiert. Die Traubenreifung, insbesondere die der Tannine, wurde dadurch massiv beschleunigt und Mitte September waren plötzlich **alle Traubensorten reif...**

Bei der Rotweinbereitung wurde dadurch die **Maischegärführung zentral.** Um einer schnellen Überhitzung der Maischen zuvorzukommen, machten wir sehr viel **Saignée** (vorzeitigen Mostabzug), den wir zu **Rosé** vinifizierten. Und um die **Tannin Struktur zusätzlich zu unterstützen** fügten wir der frischen Rotweinmaische oft vergorene Maische bei (Ripasso-Verfahren).

Wie die **roten Zukunftssorten** Laurot, Prior, Cal 1-28, Léon Millot, Satin Noir, Cabernet Cortis, Chancellor oder Cabernet Jura auf diese angepassten Kelterungsverfahren reagieren, wird sich zeigen. **So oder so der Rotweinjahrgang 2022 wird extrem spannend ausfallen!**

Die **weissen Zukunftssorten** wie Sauvignier gris, Sauvignac, Muscaris, Seyval blanc, Cabernet blanc, oder Solaris, überzeugten durch ihr stabiles und robustes Verhalten in den Weingärten. Zu den überdurchschnittlichen Erträgen kamen **ideale Säure und Zuckerwerte** hinzu, was in der Kelterung vieles vereinfachte. Dank der guten Nährstoffversorgung der Trauben könnten auch unsere **Wildhefen** die Gärungen kontinuierlich absolvieren und **herrlich aromatische Charakteren** hinterlassen...

Unser neues Erscheinungsbild

Ab dem kommenden Jahrgang werden Sie unserem Wein in einer neuen Aufmachung begegnen. Wir setzen ab jetzt bei der **Etikette auf recyceltes Material und verzichten auf die Silberprägung** unseres Logos. Somit können wir den Rohstoffverbrauch für unsere Etikette um ein Vielfaches vermindern. Für diesen Schritt haben wir uns ganz bewusst entschieden, wohlwissentlich, dass dies auch eine Umstellung für Sie ist. Doch als KMU wollen wir einen weiteren **Beitrag zur Minderung des Rohstoffverbrauchs und Emissionsverbrauchs leisten,** um gegenüber heutigen und zukünftigen Generationen Verantwortung wahrzunehmen.

In diesem Zusammenhang ist Ihnen sicherlich das **neue Layout der Lenz-Weinpost** aufgefallen. Nach 22 Jahren haben wir uns entschlossen, wieder einmal frischen Wind in unser Magazin zu bringen und hoffen, dass es auch Ihnen gefällt!

Übrigens: Haben Sie gewusst, dass auch die Lenz-Weinpost auf recyceltem Papier gedruckt wird?



Unsere neue Etikette auf recyceltem Papier mit dem Lenz Logo (ohne Silberprägung).

Mikrovinifikation

Zusammen mit Valentin Blattner (Rebzüchter) und Philippe Borioli (Rebschulist), haben wir 2022 unsere **PIWI Züchtungsarbeiten nochmals intensiviert**. Mittlerweile konnten wir aus den ältesten Muttergärten einige vielversprechende, robuste Traubensorten selektionieren, vegetativ weiter vermehren und die ersten Trauben davon ernten. Diese wurden als Mikrovinifikationen (Kleinstkelterungen ab 5 Liter) zu Traubensaft und Wein weiterverarbeitet. Dazu erheben wir auch Most- und Weinanalysen. Die einzelnen Werte wie **Zuckergehalt, pH, verschiedene Säuren, oder Extraktgehalt sind Parameter**, die zur weiteren Auswahl von zukünftiger pilzresistenter Traubensorten entscheidend sind.

Vier neueste Zukunftssorten stellen wir Ihnen unter Vision Lenz vor: die Weissen 6-102 und 6-028, sowie die Roten 6-070 und 2001-29. Wir sind gespannt was Sie zu diesen Zukunftswinen meinen...



Leona, Janis und Elias beim abbeeren der Neuzüchtungen

Gründung von BioEtico

Nachdem sich der Verband BioSuisse 2021 für **nicht sauberes Trinkwasser** einsetzte, haben wir konsequenterweise den Austritt aus dieser mit sich selbst beschäftigten Organisation gegeben. In der Zwischenzeit sind wir stolz, zusammen mit anderen Bio-Pionieren, den **Verein BioEtico** gegründet zu haben.

BioEtico möchte keine starren Richtlinien erstellen, sondern den Mitgliedsbetrieben mehr Selbstverantwortung ermöglichen. Das erfolgt durch eine **jährliche Selbstreflexion**, als Eigenbeurteilung mit Selbstdeklaration. Darin werden die Stärken und Schwächen, sowie die Weiterentwicklung des Biobetriebes festgehalten. **Interesse? Siehe www.bioetico.ch**

Inhalt und Herausgeber

Bioweingut Lenz

Roland und Karin Lenz

052 746 13 86

www.weingut-lenz.ch

info@weingut-lenz.ch

Folgen Sie uns auf Instagram über den rechts abgebildeten QR-Code:



BIOWEINGUT_LENZ

Geheimtipps

Alkoholarme Weine: Suchen Sie speziell alkoholarme, dafür umso fruchtigere Weine? Dann müssen Sie unbedingt unsere **„Federleichten“** probieren: das Federleicht weiss, das Federleicht rosé und das Federleicht rot sind charmant im Umgang und hinterlassen einen frischen lebendigen Eindruck!

Süsse Verführungen: Nachdem wir zwei Jahrgänge ohne spezielle Süssweinproduktion hatten, ist uns das aktuell wieder gelungen. Unsere **„Dolce Vitas“** sind wieder geboren. Der Weisse ist aus 100% Muscaris mit angetrocknetem Traubengut entstanden. Der Rote wurde aus 100% Muscat bleu Trauben kreiert, leicht aufgespritzt und im Holzfass ausgebaut.

Wussten Sie, dass....

... man in China als Mao Zedong an die Macht kam, 110000 Tonnen Fliegen und Mücken den Gar ausmachte? Und dabei die **Spatzen fast ausrottete**, was zu einer riesigen Heuschreckenplage führte (Hauptmahlzeit der Spatzen), die wiederum zu einer ungeheuren **Hungersnot mit 45 Millionen Toten** führte?



... Reptilien in der Schweiz stark gefährdet sind, wie die **Zauneidechse** auf dem Bild? Obwohl sie seit **1967 unter Schutz** steht, nimmt der Bestand weiter ab. Zauneidechsen lieben **Kleinstrukturen**, wie einzelne Dornenbüsche, Hecken, Ast- oder Steinhaufen, die auf ungenutzten Brachflächen mit Altgras zu finden sind. Seitdem wir unsere Weingärten renaturiert haben, und dieser Lebensraum für diese wunderbaren Tieren wieder zur Verfügung steht, hat sich bei uns ihr **Bestand massiv erholt!** Das können Sie auch bei sich zu Hause im kleinen Rahmen umsetzen und wer weiss, vielleicht begegnen Sie dann öfters einer Zauneidechse.

