



Viele Attribute werden mit dem Holzeinsatz im Weinausbau verbunden.

Foto: Norbert Breier

Individualisieren durch gezielten Holzeinsatz

Differenzierte Stilistik durch Holzausbau und -lagerung

Der gezielte Holzeinsatz im Wein bringt einen komplexen Weintyp hervor. Winzer spielen dabei häufig mit den unterschiedlichen Möglichkeiten wie der Cuvéetierung oder einer Gärung im Holzfass. Norbert Breier, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, zeigt die Möglichkeiten beim Holzausbau auf.

Das Ziel der Lese und der Verarbeitung ist es Weintypen zu erzeugen, die bereits im Weinberg ihren Ur-

sprung haben. Für die Trauben- und Mostverarbeitung gibt es viele Komponenten, die einen Einfluss auf den späte-

ren Wein haben. Most- oder auch Weinhaltstoffe wie Gerbstoffe beziehungsweise Phenole spielen hier eine wichtige Rolle. Je nach Verarbeitung der Trauben oder der Maische liegen diese über 250 mg/l oder deutlich unter 200 mg/l.

Einer immer schonenderen Traubenverarbeitung mit Handlese in Einheitsbütten und Kippssystemen stehen gleichzeitig eine längere Maischestandzeit, Kaltmazeration oder auch ein leichtes Angären auf der Maische gegenüber. Entscheidend ist die gewünschte Typisierung und die Ba-

Büttneri Assmann

SEIT 1945

Mühlweg 4 · 97776 Eußenheim · Tel. 0 93 53 / 71 94
E-Mail: boettcherei-assmann@t-online.de
www.holzfass-assmann.de



FERTIGUNG von Weinfässern von 5 - 4.000 Liter Inhalt
REPARATUREN an Fässern und Bottichen

Tab. 1: Mögliche, gezielte Differenzierung im Ausbau, beispielsweise bei den Rebsorten Riesling, Silvaner, Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay

	Gutswein	Ortswein	Lagenwein
Typ	Fruchtig, frisch, klar ausbalanciert	Fülle, Dichte, Länge, Struktur	kräutrig, würzig, kernig, mehrdimensional, Alterungspotential
Weinausbau	Abstich möglich, Edelstahlausbau	ohne Abstich, großes Holz erwünscht	ohne Abstich, großes Holz sinnvoll

lance in der Verarbeitung. Eine grundlegende Empfehlung muss auch mit der Betriebsphilosophie abgestimmt werden. Es erscheint sinnvoll, die Parameter der Verarbeitungsschritte im Betrieb vor jedem Herbst kritisch zu hinterfragen und eventuell Korrekturen in der Verarbeitung vorzunehmen.

Was bedeutet der Einsatz von Holz im Weinausbau?

In diesem Artikel geht es um den Ausbau im Holzfass, unabhängig der Größe, und nicht um den Einsatz von Chips oder Staves. Viele Attribute können mit dem Begriff Holz assoziiert werden. Wir sprechen hier von Reife, Ruhe oder Harmonie, aber auch die Parameter Sauerstoff, Phenole und Farbstabilisierung können mit dem Ausbau in Verbindung gebracht werden. In der Argumentation gegenüber Kunden spielt das Thema Holz ebenfalls eine wichtige Rolle.

Differenzierung des Weinstils

Viele Betriebe haben bereits eine klare Differenzierung in ihrem Sortiment, unterteilt in Gutswein, Ortswein und Lagenwein vorgenommen. Hier wird dann beim Ausbau bewusst unterschiedlich gearbeitet. Es geht von klassischer Vorklärung mit eingesetzten Schönungsmitteln und NTU-Werten unter 50 bis zum Ausbau mit langer Maischestandzeit, einer Angärung auf der Maische, keiner Vorklärung, kei-

nem Einsatz von Schönungsmitteln und NTU-Werten deutlich über 300 als „Lagenwein“ oder eigener Kategorie. Schließlich folgen Weine mit einem gezielten Holzfassausbau. Einen Überblick über die Differenzierung im Ausbau von Guts-, Lagen- und Ortsweinen gibt Tabelle 1.

Die dargestellte Wein-Differenzierung kann Denkanstöße und Anregungen geben. Es ist möglich und sinnvoll eine Weinstildifferenzierung im Betrieb vorzunehmen, natürlich abhängig vom Traubenmaterial. Wichtig ist, dass diese Charakterisierung auch sensorisch nachvollziehbar ist. Behandlungstoffe und oenologische Verfahren können in Abhängigkeit der Zielvorgaben entsprechende Anwendungen finden. Der Einsatz von Schönungsmitteln, gerade im Most, ist für die Erzeugung von qualitätsorientierten Weinen in vielen Fällen notwendig beziehungsweise von der Weinstilistik abhängig.

Ausbau im Edelstahl oder Holzfass?

Wie erreichen wir komplexe Weine? Im Fokus stehen Alterungspotential, Fülle, Dichte und der „Modetrend“ maisevergonene Weißweine (Orange-Weine), aber

auch der vermehrte Ausbau im Holz. Der Ausbau von Wein im Holzfass im Gegensatz zum Edelstahl steht für viele für einen Zugewinn von Qualität. Holz sorgt aber nicht grundsätzlich für eine Verbesserung des darin gelagerten Weines. Nur die Veränderung des Inhalts auf Grund des Sauerstoffeinflusses ist garantiert.

Ein Wein wird im Fass zu dem, was er werden soll: rund, fruchtig, süß oder feinerb. Doch was für ein Fass darf es denn sein? Guter Wein kommt aus dem Holz, schneller trinkfähiger Wein aus dem Edelstahlfass? Eine Frage, die die Gemüter eigentlich umsonst spaltet.

Tabelle 2 zeigt eine Gegenüberstellung der Ausbauvariationen und deren Eigenschaften. Die Lagerung im Edelstahltank bietet ganz entscheidende Vorteile. Wenn der Wein im Edelstahltank gelagert wird, wird dieser tendenziell eher reduktiv ausgebaut. Der Wein reift sozusagen ohne jegliche äußeren Einflüsse. Im Edelstahltank ist nur eine sehr geringe Menge an Sauerstoff vorhanden, was dafür sorgt, dass der Wein seine ursprünglichen Aromen behält.

Diese Weine sind dann fruchtaromatisch und frisch. Da von außen keinerlei Einflüsse eindringen können, wird der enzymatische Prozess, der beim Ausbau stattfindet, extrem verlangsamt. Wenn im Keller zusätzlich kühle Temperaturen herrschen, sorgt dies für sehr frische und fruchtige Weine. Die Edelstahltanks sind in der Anschaffung relativ günstig im Vergleich zum Holzfass und zum anderen sind sie nahezu unbegrenzt haltbar.

Ähnlich wie bei der Lagerung im Barriquefass ist auch die Lagerung im Holz-

Tab. 2: Gegenüberstellung der Ausbauvariationen und deren Eigenschaften

Edelstahl	Holz
reduktiv	oxidativ
modern	traditionell, Barrique, Tonneau, Halbstück, Stück, großes Holzfass, Reife
klar, stahlig, Frucht	Holz, Vanille, komplexe Weine
Guts- und Ortswein	Orts- und Lagenwein



Während beim Weinausbau im Holzfass der Sauerstoffeinfluss die Aromen verändert, bewirkt der Ausbau im Edelstahl, dass ursprüngliche Aromen erhalten bleiben. Foto: DWI



Nicht nur bei der Lagerung, auch bei der Vergärung kann ein Holzbottich verwendet werden. *Foto: Norbert Breier*

fass von natürlichen Aromen geprägt. Während der Wein im Fass ausbaut, lebt das Holz. Es verändert sich zum Beispiel mit unterschiedlichen Temperatureinflüssen und es ist vor allem sauerstoffdurchlässig. Die Durchlässigkeit bewirkt unter anderem, dass Sauerstoff in das Holzfass eindringen kann, genauso verdunstet aber auch Flüssigkeit aus dem Fass.

Mit den verschiedenen Hölzern unterscheiden sich bei der Holzfasslagerung dann auch die zu erwartenden Aromen. Im Vergleich zur Edeltahllagerung sind die Weine, die im Holzfass gelagert werden, in der Regel intensiver, reicher an Aromen und cremiger. Aber ist das wirklich so? Das ist sicher eine Frage der Ausbaustilistiken in Bezug auf Feinhefe und dem Aufrühren der Weine.

Cuvée der Weine

Um beim Wein beispielsweise eine bessere Balance zu schaffen, werden häufig verschiedene Lagerungsmethoden miteinander kombiniert. Bei der Herstellung von Cuvées wird der Wein mitunter teilweise in komplett neuen und teilweise in älteren Fässern gelagert, um dann wieder verschnitten zu werden.

Denn neben dem Umstand, dass da viel Geschmackssache mit hinein

spielt, kommt es auf die Rebsorte, das gewünschte Ergebnis oder den nötigen Sauerstoff-Einfluss an. Frische und fruchtige Weißweine lagern im Edelstahl, weil das reduktive Arbeiten diesem Wein einfach besser tut. Schwerere, kräftigere Weine (Lagenweine, vor allem Rotweine) nehmen ihre Zusatzaromen wie Vanille oder Röstaromen viel besser im Barriqueausbau an.

Allerdings gibt es auch bei der Verwendung von Holzfässern verschiedene Möglichkeiten. Zum Beispiel sollten nicht immer neue Holzfässer, sondern durchaus auch Fässer, die bereits zwei, drei oder gar viermal mit Wein belegt waren, befüllt werden, um den Holzgeschmack im Wein weniger intensiv zu halten. Dann spielt auch die Größe der Fässer eine Rolle (je größer das Fass, umso geringer der Holzeinfluss) und der Reifeprozess, den er sich für den Wein wünscht.

Das Volumen macht's: Größen von Holzfässern

Eigentlich ist das Physik: Je größer ein Fass ist, desto weniger Kontakt hat das Holz mit dem Wein. Zudem wird der Wein in großen Fässern auch mit weniger Sauerstoff versorgt. Also einfach ausgedrückt: Kleine Holzfässer beeinflussen Weine stärker als große Fässer.

Das mit Abstand meist eingesetzte Fass ist das Barrique. Das Format stammt aus dem Bordeaux und es handelt sich hierbei um ein Eichenfass mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern. Das im Burgund als „Pièce“ bekannte Fass hat drei Liter mehr Volumen. Neben dem Barrique gibt es lediglich noch ein Format, dem ebenfalls eine Art Standard-Maß zukommt. Das „Demi Muid“ (Halbstück) fasst 600 Liter und kommt vor allem an der französischen Rhône zum Einsatz. In dieser Gegend verlangt vor allem der vergleichswei-



Anlässlich des 125-jährigen Geburtstags der Weinbauschule Oppenheim wurde diese Schnitzerei auf dem Fass angebracht. *Foto: Norbert Breier*

se filigrane Grenache einen moderaten Holzeinfluss.

Neben dem Barrique gibt es natürlich noch viele, vor allem größere Formate, wie das Tonneau mit 500 l. Die in Frankreich als „Foudre“ bezeichneten Fässer reichen von 1.000 l bis weit über 10.000 l. Auch in Deutschland widmen sich immer mehr Betriebe dem Holzfassausbau, gerade wenn es um die Typisierung und Differenzierung der Weine geht. Interessant ist dann für besondere Anlässe auch eine Schnitzerei auf dem Fass. Hier haben sich einige Betriebe spezialisiert. Es ist sicher finanziell ein deutlicher Mehrpreis, der zu zahlen ist. Jedoch ist es eine Erinnerung, die für die Ewigkeit festgehalten worden ist.

Höchste Handwerkskunst für edlen Inhalt

Böttchermeister Ralf Mattern
 Schwimmbadstr. 15
 D-67146 Deidesheim
 Tel: 06326-967868
 Fax: 06326-9655054
 info@fassmanufaktur-mattern.de
 www.fassmanufaktur-mattern.de



Bei der Vergärung im Holzfass sollte darauf geachtet werden, nur gesundes Lesegut zu verwenden und eine Maischestandzeit durchzuführen.
Foto: Johannes Burkert

Vergärung und Holzfass

Die Vergärung im Holzfass, in den meisten Fällen ohne Kühlung, stellt in den letzten Jahren eine weitere und wichtige Form des Weinausbaus dar. Hier können sich die Betriebe individualisieren. Generell muss sich die Frage gestellt werden, ob für diesen Ausbau die Trauben- und Mostverarbeitung neu hinterfragt werden muss. Idealerweise sollte gesundes Lesegut zur Vergärung im Holzfass verwendet werden, das mit der Hand, aber auch mit dem Vollernter gelesen werden kann. Eine anschließende Maischestandzeit (8 bis 24 Stunden) ist dringend zu empfehlen, um Struktur in die Weine zu bringen.

Nach dem Abpressen ist der entscheidende Schritt die weitere Vorklärung. Ein reduzierter oder auch der Verzicht auf den Einsatz von Schönungsmitteln (wie Enzyme, Gelatine oder Bentonit) sollte angestrebt werden. Ein übertriebener Blankheitsgrad ist nicht zu empfehlen. Die empfohlenen NTU-Werte nach dem Ab-

ziehen von über 400 Stellen mit dem Hintergrund, dass gesundes Lesegut verwendet wurde und der Most mikrobiologisch stabil ist (niedrige pH-Werte, höhere Gesamtsäure), kein Problem dar. Eine Vergärung, auch bei höheren Temperaturen um 25 °C kann spontan angestrebt werden. Auch eine Kühlung, in Abhängigkeit von der Gärintensität, kann hinterfragt werden. Eine Gärdauer von acht Tagen bis zu mehreren Wochen kann möglich sein. Anschließend erfolgen die Ausreifung „sur lie“ und eine späte Abfüllung. Die folgenden Beispiele sollen das verdeutlichen.

Beispiel 1: Riesling

Das erste Beispiel ist ein Riesling, der folgende Parameter aufweist:

- 2019er Riesling, Gärung im 600 l Holzfass (Halbstück)
- Handlese, Maischestandzeit: 18 h
- spontan vergoren, ohne Vorklärung
- Mostgewicht: 85 °Oe, NTU: > 500
- Gesamtsäure: 7,9 g/l, pH 3,0

Die Gärdauer von neun Tagen (Hauptgär-

phase mit sechs Tagen) bei Gärtemperaturen von 25 °C prägen diesen Weintyp. Er kann als nicht gradlinig, verspielt und kräutrig beschrieben werden. Länge, Dichte und Fülle entwickelten sich durch ein längeres Feinhefelager im Holz. Der Wein präsentiert sich mehrschichtig und eignet sich sehr gut als Cuvéepartner.

Die Grafik 1 zeigt die Differenzierung der Attribute im sensorischen Vergleich mit dem im Edelstahl ausgebauten Riesling im Juni 2020. Es zeigt sich, dass Sortentyp und Reduktivität im Edelstahlausbau bevorzugt werden. Der Holzeinfluss ist signifikant höher. Bei einer weiteren Probe Anfang Januar 2021 konnte ein ähnliches Auswertungsmuster registriert werden. Die Differenzierung im Holz ging jedoch zurück und war nicht mehr signifikant. Dieses Phänomen tritt natürlich immer bei einer längeren Lagerung auf, da es sensorisch eingebunden wird.

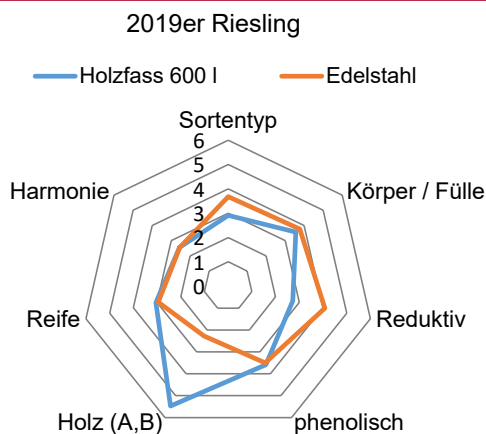
Beispiel 2: Grauburgunder

Das zweite Beispiel umfasst einen Vergleich von drei Partien eines Grauburgunders, ausgebaut im 600 l Holzfass, Barrique und Edelstahl:

- 2019er Grauburgunder
- Handlese, Maischestandzeit: 12 h
- Mostgewicht: 96 °Oe
- Gesamtsäure: 6,6 g/l, pH 3,4, Mostsäuerung um 1 g/l
- Vorklärung: Sedimentation, NTU: 30
- Spontan vergoren, anschließend überimpft mit EC 1118

Durch die sehr gute Vorklärung mit 30 NTU und einer spontanen Angärung ist die Gefahr einer stürmischen Gärung bei höheren Temperaturen (< 21 °C) gebannt. Die mehrschichtige Aromatik, wie in Beispiel 1, ist natürlich nicht so ausgeprägt. Leichter Schmelz und eine ganz dezente Holzfassnote prägen diesen Weintyp. Die sensorische Verkostung im Juni 2020 (Grafik 2) zeigt eine Signifikanz bei den Attributen Sortentyp und Holz. Das Barrique (20 Jahre und neu aufbereitet) zeigt den geringsten Wert bei Sortentyp und weniger Harmonie. Das Attribut Holz ist sehr stark ausgeprägt. Noch leicht grüne und harte Phenole wurden erkannt.

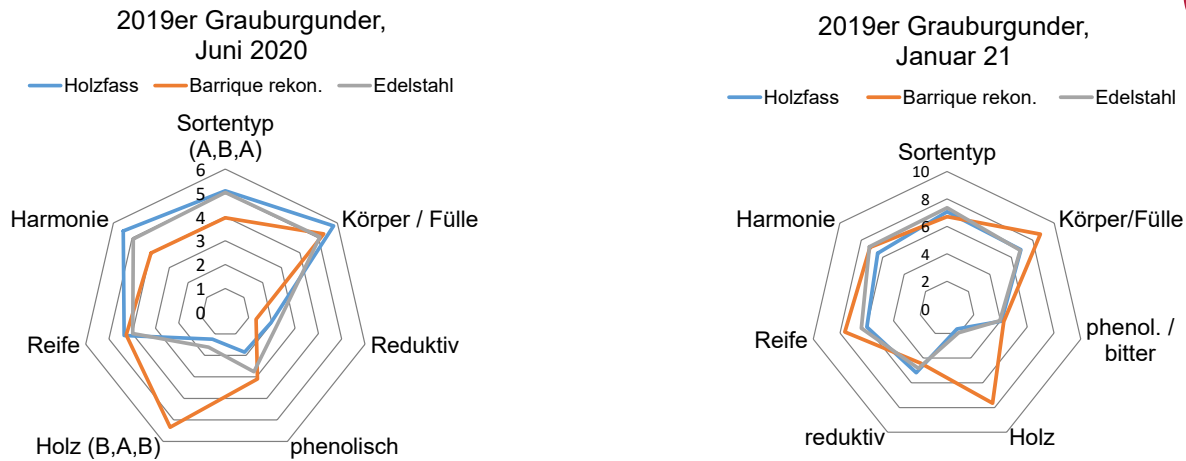
In einer Verkostung im Januar 2021 (Grafik 2) haben sich die Attribute angenähert. Nur das Attribut Holz ist weiter durch die Rekonditionierung des Barriques deutlich kräftiger ausgeprägt. Hier stellt sich die Frage, ob die Rekonditionierung, also das Aufarbeiten eines Barriquefasses, Sinn ergibt beziehungsweise was dabei zu beachten ist.



Grafik 1

Sensorischer Vergleich der Attribute eines im Holzfass und im Edelstahl vergorenen 2019er Rieslings (Verkostung im Juni 2020, n = 13)

Grafik 2



Die Verkostungsergebnisse des im 600 l Holzfass, rekonduktionierten Barrique (300 l) und im Edelstahl ausgebauten 2019er Grauburgunders im Juni 2020 und Januar 2021

Die Firma Barrivita steht für das neue Verfahren der Rekonduktion von Barriquefässern. Solche Maßnahmen sind immer eine Frage der Nutzenfunktion. Versuchsmäßig wurden am DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück einige ältere Barriques (20 Jahre) neu bearbeitet. Die ersten Ergebnisse (siehe auch Grafik 2) zeigen ein vielversprechendes Bild. Zu Beginn der Einlagerung fiel den Verkostern eine harte, grüne Note mit starkem Holzeinschlag auf. Im weiteren Ausbau hat sich das ein wenig egalisiert. Das ist abhängig vom Weintyp, der eingelagert wird, und natürlich auch von der anschließenden Toastung. Tabelle 3 zeigt einen Kostenvergleich der Lagerbehälter Holz und Edelstahl bis 600 l. Natürlich sind die Kosten abhängig vom Holz und der Materialstärke und Qualität. Sie können sich deshalb auch sehr stark unterscheiden.

Für ein neues Barrique ist mit Kosten von rund 700 € zu rechnen. Eine Rekonduktion ist mit etwa 250 € angesetzt. Die interessanten Tonneaux haben Einzug in die Betriebe gehalten, da sie einfache und kostengünstige Varianten sind.

Die Rekonduktion könnte somit eine interessante Alternative gegenüber

neuen Barriques darstellen. Die Fässer werden im Betrieb abgeholt und anschließend wieder geliefert. Die Firma geht auch auf die individuellen Bedürfnisse ein. So kann im Vorfeld festgelegt werden, ob einmalig oder mehrfach rekonduktioniert werden soll (abhängig vom Weinstein und der Holzstärke des Fasses) und welche Toastung gewünscht ist.

Fazit: Viele Stellschrauben zur Differenzierung der Weine

Ein gezielter Einsatz von Holz in den verschiedensten Variationen gewinnt immer mehr an Bedeutung beim Ausbau. Ob

eigenständig oder als Cuvée ist vom Betrieb und dem Wein abhängig. Eine Abkehr von bewährten, erfolgreichen Abläufen muss aber gut überlegt werden, vor allem im Hinblick des Produktprofils. Gerade die junge Winzergeneration versucht sich über die Individualität ihrer Weine zu profilieren. Bezogen auf die Traubenverarbeitung (Pressen, Maischestandzeit, Phenolgehalte, Resttrubgehalte, Vorklärung) und Vergärung kann sicher noch an Stellschrauben gedreht werden. Hier wird das Holz wieder als sinnvolle Ergänzung angesehen. Wichtig ist, dass diese Differenzierung auch schmeckbar ist.

Tab. 3: Ungefähre Kosten der Lagerbehälter Holz und Edelstahl bis 600 l

Lagerbehälter	Kosten in €
Barrique neu 225 l	700,00
Rekonduktion	250,00
Tonneau 500 l	800,00
Holzfass	250,00
Edelstahl rund 600 l	2,00 €/l
Edelstahl kubisch 600 l	3,00-5,00 €/l

BARRIVITA

Barrivita bietet ein ökologisches Verfahren zur Revitalisierung von Barriquefässern mittels Wasser und Wärme. Profitieren Sie wie viele andere Winzer von:

- einer Verdoppelung der Nutzungsdauer
- gleichem Aromeneintrag wie bei neuen Fässern
- gleichem, bzw. verkürztem Reifeprozess
- Abholung und Lieferung Ihrer Fässer
- schneller Bearbeitung und günstigen Konditionen

Lassen Sie sich jetzt beraten und buchen Sie einen Termin zur Revitalisierung Ihrer Barriques.

BARRIVITA
Von-Drais-Str. 22
55469 Simmern

Tel +49 (0)1590 4876060
info@barrivita.de
www.barrivita.de