

Eignung von Barriques aus österreichischer Eiche

H. SCHEIBELHOFER, W. BRANDES, S. WENDELIN und R. EDER

Im Zuge dieser Arbeit wurden die sensorischen und analytischen Veränderungen der Eigenschaften von Rotwein durch den Ausbau in Eichenfässern heimischer und französischer Herkunft miteinander verglichen.

Gründe für einen Barriqueausbau - was kann (bringt) der Barriqueausbau grundsätzlich bewirken:

- „Fakten“: Weine sind (wesentlich) länger haltbar, Weine benötigen weniger SO₂, Wein schmeckt nach Barriqueausbau anders, Wein wird wesentlich teurer
- unzählige Vermutungen („Mythen und Märchen“)

Versuchsdurchführung

- Wein: Cuvee Blaufränkisch und Pinot Noir
- 15 Fässer (alle vom selben Fassbinder)
- 3*2 Alliereiche (TRAUBENEICHE!!)
- 3*2 burgenländische Eiche luftgetrocknet (STIELEICHE!)
- 3*1 burgenländische Eiche kammergetrocknet (STIELEICHE!)

Problem: ob es sich wirklich um Stiel- und/oder Traubeneichen handelt, konnte nicht mehr einwandfrei nachvollzogen werden.

- Alle Fässer wurden mit dem selben Wein befüllt und etwa alle 2 Monate analysiert: Gesamtdauer: 18 Monate

Deskriptive Analyse

- Kostkommission (8 staatl. geprüfte Weinkoster)
- Deskriptoren: Kaffee, Kakao, Karamell, Vanille, Pflaume, Waldfrucht, frische Eiche ungetoastet, Whiskylacton (Kokos), rauchig, Dörrobst, Weintannin, Eichentannin, Länge, Abgang, Primärgeruch, Primärgeschmack gegenüber Pegelwein, Fehltonen
- Beliebtheitsprüfung (mind. 80 Personen)

nen)

Ergebnisse

- Sehr große Schwankungen zwischen einzelnen Fasstauben bei den franz. Fässern (im Gegensatz zu den österreichischen)
- Schwer nachzuweisende Herkunft (geographisch, botanisch)
- Die Zuordnung von schwachem, starkem und mittlerem Toasting ist aufgrund objektivierter Messungen nicht möglich, sondern erfolgt einzig und allein durch das Auge des Fassbinders.

Die folgenden Analysenergebnisse sind vorläufige Ergebnisse. Bei etlichen Ergebnissen handelt es sich um Ergebnisse, die im krassen Widerspruch zu Erfahrungswerten stehen. Eine genaue Erklärung ist bis jetzt ausständig.

- Alkoholverluste: keine
- Anstieg der flüchtigen Säure(n): kein Anstieg sondern eine Abnahme
- Veränderung des freien SO₂: trotz Zusatz von ca. 120 mg SO₂/l keine Zunahme
- Veränderung des gesamten SO₂: auch kaum Zunahme trotz Zusatz von 120 mg/l SO₂
- Dichte: keine Veränderung
- Äpfelsäure: Anstieg von 0,2 g/l auf 0,4-0,6g/l
- Restzucker (red. Zucker): Anstieg von 1,5 auf 1,7 g/l
- Gesamtsäure: 5,1g/l auf 5,5g/l gestiegen trotz massiver Weinsteinausscheidung
- Farbe (Farbverluste, Farbveränderung): noch keine Ergebnisse
- Phenole: interessante bis sehr widersprüchliche Ergebnisse
- (Verdunstungs-)verluste: gewaltige (Verdunstungs-)Verluste bis zu 1l pro

Woche; 2l pro Analyse und Verkostung, bis zu 20l ausgeronnen, => dadurch ergibt sich ein Problem: 10 – 25% Fremdwein

Deskriptive Analyse

Vorläufige, statistisch nicht gesicherte Ergebnisse :

- Franz. Eiche schmeckt wie amerikanische Eiche (Kokos, parfümiert, dominant)
- Bgld. luftgetrocknete Eiche schmeckt wie französische Eiche (Vanille, dezent)
- Bgld. kammergetrocknet: etwas hart (anfangs viel Vanille und harmonisch, am Ende allerdings etwas unharmisch und hart)
- Franz. Eiche: schwacher Start, starkes Finish
- Bgld. luftgetrocknete Eiche: konstant, aber nie auffällig
- Bgld. Kammergetrocknet: sehr guter Start, verliert aber zusehends (für Kurzzeitlagerung)

Beliebtheitsprüfung

Vorläufige, statistisch nicht gesicherte Ergebnisse:

- „alte“ Winzer bevorzugen den Grundwein gefolgt von: bgld. luftgetrockneten
- „junge“ Winzer bevorzugen die franz. Eiche gefolgt von: bgld. luftgetrockneten
- => bgld. luftgetrocknet ist unterm Strich die beste Variante
- die kammergetrocknete Variante: hat sehr stark begonnen, aber stark nachgelassen
- sehr wichtige Parameter sind: Grundwein und persönliche Bevorzugung
- Der Konsument zeigt keine klare Bevorzugung

Autoren: Harald SCHEIBELHOFER, Weingut Scheibelhofer, Halbturnerstraße 1, A-7163 ANDAU, Mag. Walter BRANDES, Ing. Silvia WENDELIN, Dr. Reinhard EDER, HBLA u. BA f. Wein- und Obstbau, Wienerstraße 74, A-3400 KLOSTERNEUBURG



