

Barriquelagerung und alternative Verfahren – Ein Überblick

R. STEIDL

Das frühere Verhältnis Weißwein zu Rotwein von ca. 80:20 verschiebt sich auf Grund der Konsumentennachfrage immer mehr. Derzeit kann man von einem Verbrauch von bereits ca. 50:50 ausgehen. Dies hat dazu geführt, dass die - auch von der EU geförderten - Umstellungsmaßnahmen sich zum großen Teil auf Rotwein erstrecken. So wurden im Jahr 2001 660 ha auf Zweigelt umgestellt, dies je zur Hälfte in Niederösterreich und im Burgenland.

Ziel der Rotweinbereitung

Im qualitätsorientierten Betrieb wird vermehrt auf die grundlegenden zusammenhängenden Polymerisationvorgänge mit Anthocyan – Phenol - Acetaldehyd Rücksicht genommen. Das bedeutet vermehrt gezielten Lufteinsatz, vorausgesetzt es wurde die grundlegendste Voraussetzung erfüllt: gesundes und einwandfreies Traubenmaterial! Dazu findet die Anwendung von Geräten zur Makro- bzw. Mikrooxigenierung immer mehr Verbreitung.

Sauerstoff hat mehrere Aufgaben zu erfüllen.

- Veränderung der Holzinhaltsstoffe, die sich bei Lagerung, Toastung und Auslaugung auswirkt.
- Die Weiteroxidation der ausgelaugten Stoffe im Wein ist der zweite Schritt. Genauso werden Aromastoffe oxidiert und umgelagert. Dadurch kann es zu einer Verstärkung oder Abschwächung (wie z.B. BSA-Ton) kommen.
- Bei Rotwein trägt er noch bei der „Regenerativen Polymerisation“ als ein wichtiger Reaktionspartner zur Farbstabilisierung bei.

Die benötigten Sauerstoffmengen liegen bei 0,5 – 6 mg pro l und Monat. Bei österreichischen Verhältnissen bewegt sich der Bedarf zwischen ca. 2 bis 4 mg/l und Monat. Die eingesetzten Sauerstoffmengen

sind vom Weintyp abhängig. Farb- und gerbstoffarme Sorten „vertragen“ weniger O₂ und sind auch empfindlicher auf Schädigung durch Überdosierung. Dabei kann es sowohl zu einer Farbschädigung als auch einer deutlichen Änderung des Weinaromas kommen. Da für die Barriquelagerung ja nur kräftige, gerbstoffreiche Weine in Frage kommen, sollte in dieser Beziehung kein Problem entstehen.

Barriques

Das „Angebot“ an herauslösbaren Stoffen variiert mit der Fassgröße, die Holzoberfläche wird bei größerem Volumen im Verhältnis immer kleiner. Dies ist zu bedenken, wenn größere Holzbehälter (z.B. Gärständer) ebenfalls getoastet werden. Erst das Toasten führt zu den gewünschten Umsetzungsprodukten des Lignins bzw. den Vorstufen. Bei der Lagerung ist zwischen zwei Vorgängen zu unterscheiden:

- Die direkte Extraktion aus dem Holz und nachfolgende Veränderung im Wein. Dadurch werden unter anderem herausgelöst: Tannine, flüchtige Phenole, Lactone, Furanderivate, Zucker, Cumarine, Steroide, Terpene. Überwiegend werden aber nicht flüchtige lösliche Tannine ausgelaugt, wobei die Ellagttannine, die bei ihrem weiteren Abbau Ellagsäure liefern, eine wichtige Rolle bei der Farbstabilisierung von Rotweinen spielen.
- Die Veränderung der Stoffe im Holz durch Alkohol und die dann anschließende Herauslösung. Auf diese Weise entstehen aus dem Lignin aromatische Aldehyde und Säuren, die dann in den Wein übergehen.

Die Barriquelagerung, die ja eine natürliche Mikrooxigenierung erlaubt, ist heute bei hochwertigen Rotweinen Stand der Technik. Die relativ hohen Kosten resultieren aus der beschränkten, meist

dreimaligen Nutzungsmöglichkeit. Daher fehlt es nicht an Lösungen, um ein verbrauchtes Fass wieder zu regenerieren.

- Aushobeln mit frischem Fasseinbrand (Toasting)
- Einclippen einer neuen Daubenschicht
- Holzstäbe im Fass oder Tank (Staves).

Im letzteren bringt man nicht den Wein ins Holz, sondern das Holz in den Wein.

Eichenchips

Der unbestreitbare Kostenvorteil des Einsatzes von Eichenchips, der in Übersee breite Anwendung findet, führt verständlicherweise zu großem Interesse bei den heimischen Winzern. Wenn auch eine Zulassung absehbar ist, sind Chips derzeit verboten, es darf nur mit einzeln vom BMLFUW erteilter Großversuchsgenehmigung damit gearbeitet werden. So laufen derzeit in Österreich ca. 15 angemeldete Großversuche, dies im vollem Bewusstsein, dass weltweit die Spitzenqualitäten nach wie vor im Barrique gelagert werden. Auch bei den Chips gibt es große Qualitätsunterschiede, die das Resultat aufgrund der Einflussfaktoren gut oder schlecht aussehen lassen können.

Diese sind:

- Toastungsgrad (wie bei Barriques)
- Holzqualität (Herkunft, Abfälle?)
- Größe der Chips (auslaugbare Oberfläche?)
- Einsatzzeitpunkt (Maische? Wein?)
- Sortentyp des Weines
- Qualitätsstufe der Weine

Nicht zu vergessen ist auch, dass bei der Anwendung von Chips der gekonnte Einsatz der Luft wichtig ist, und daher ebenfalls viel Know-how erfordert.

Ist die Barriquearomatik im Wein heute

Autor: Dipl.-Ing. Robert STEIDL, HBLA u. BA für Wein- und Obstbau, Wienerstraße 74, A-3400 KLOSTERNEUBURG



kein „fehlerhafter Fassgeschmack“ mehr, Österreich grundsätzlich wohl durch drei
so wird die Anwendung der Chips in Faktoren beeinflusst werden: Kostenre- chung, Unternehmensethik, Konsumentenakzeptanz.