

Aktuelles rund um das Holzfass

Armin KOBLER, Versuchszentrum Laimburg

Schon seit einiger Zeit dient das Holzfass nicht mehr allein dazu, Wein aufzubewahren oder zu transportieren. Zu diesem Zweck ist es hauptsächlich von Stahlgebinden ersetzt worden. Wenn heute das Holz als Gebindematerial eingesetzt wird, dann um:

- die Gerbstoffe mittels langsamer Sauerstoffaufnahme abzurunden und die Farbstoffstruktur zu festigen,
- den Wein zu klären und zu stabilisieren,
- die Langlebigkeit des Weines zu erhöhen,
- den Wein mit bestimmten Holzinhaltstoffen im richtigen Ausmaß anzureichern.

Besonders letzterer Zweck hat dazu geführt, dass das Holzfass ab der Mitte der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts eine Renaissance in der Weinwelt erfahren hat.



Holzfässer mit 228 (links) und 500 L Inhalt.

BARRIQUE UND PIÈCE

Kleinvolumige Holzfässer nach französischem Vorbild, als Barriques (Bordeaux, 225 L, längliche Form) oder Pièces (Burgund, 228 L, kürzere Form) sollten das Produkt optimal reifen lassen und Rot- wie auch Weißwein ganz bewusst mit den Aromastoffen des Eichenholzes und der Toastung anreichern. Ermöglicht wird dieser Austausch durch das weite Oberflächen-Volumen-Verhältnis dieser Holzfässer, welche gegenüber den in Mitteleuropa bisher üblichen Behältern als klein zu bezeichnen sind.

Viele Weine höherer Qualitätsstufen der 90er Jahre waren stark vom Holz geprägt und erfreuten sich auch einer guten Nachfrage. Deren Herstellung ist aber auf Grund der Fasspreise und des hohen Arbeitsbedarfes sehr kostenintensiv. Um auch günstigere Weine mit ausgeprägtem „Barrique-Ton“ herstellen zu können, begann man in der sogenannten „neuen Welt“, umgekehrt als gewohnt, Holz in den Wein zu geben. Über den Einsatz von Chips und Staves berichtete PEDRI in O*W 4/2002. Diese Technik, welche ausschließlich der Aromatisierung dient, wird voraussichtlich in näherer Zukunft auch in der EU erlaubt sein.

Gleichzeitig mit dieser Ausbreitung von Holz- und Röstaromen auf Weintypen und Qualitätsstufen, von denen man es bisher nicht gewohnt war, wurden letztlich immer mehr Stimmen laut, die für einen zurückhaltenderen Gebrauch des Holzes plädierten, um die Frucht, Sortentypizität und Herkunft der Weine nicht zu maskieren. Der Wein sollte vom Ausbau im Holz profitieren, die Eichen- und Toastungsaromen aber nicht mehr so evident im Vordergrund stehen.

Deshalb arbeiten immer mehr Weinhersteller mit Fässern größeren Inhalts als das Barrique und erhöhen die Anzahl an Belegungen. Gleichzeitig werden mit anderen Holzarten als der Eiche Erfahrungen gesammelt.

TONNEAU UND MUID

Das Tonneau ist im allgemeinen französischen Sprachgebrauch ein Holzfass, als alte bordelaiser Weinmaßeinheit beträgt es 900 L (4 Barriques). Das südfranzösische Muid beinhaltet 1.300 L, das Demimuid 600 L. Diese Arten von Holzfässer werden in der Regel wie die Barriques getoastet und in der Vorbereitung auf die Verwendung (siehe KOBLER O*W 7-8/1998) im Keller auch gleich gehandhabt. Allein die geringere Holzoberfläche

pro Liter Wein und die längere Verweildauer im Keller führen dazu, dass der Geruchs- und Geschmackseintrag verringert wird. Auch mittelgroße Fässer, von bei uns üblicher Form und Inhalt (20 bis 30 HL) werden inzwischen wieder häufiger verwendet. Bezüglich Materialien und Armaturen tragen sie jedoch den aktuellen Entwicklungen der Technik Rechnung und haben wenig mit den Fässern älterer Bauart und teilweise problematischer Handhabung gemeinsam.



Traditionelles Holzfass mit neuzeitlichen Armaturen (22 HL).

AKAZIE ALS FASSHOLZ

Diese Holzart wird in der Zwischenzeit vermehrt bei Holzfässern in der Größenordnung von 10 bis 20 HL für die Weißweibereitung verwendet. Diese ungetoasteten Fässer können mit gebotener Vorsicht auch ohne Weingrün machen verwendet werden und wirken sich zurückhaltender auf die Aromatik der Weißweine als die Eichenholzbehälter aus. Allenfalls verleiht Akazie den Weinen einen Anflug von florealen Noten, welche die Sortenaromatik einiger Weißweinsorten unterstützen. Das dichtere Holz vermindert zudem den schwundbedingten Weinverlust.