



## **Erlesenes Weinwissen**

Barrique ist in Frankreich ein Hohlmaß und zugleich auch die Bezeichnung für Fässer mit 225 Liter Fassungsvermögen. Außerhalb Frankreichs wird die Bezeichnung oft fälschlich für jedes kleine Eichenfaß verwendet.

Der Ausbau des Weines in kleinen Eichenfässern hat in Österreich im Gegensatz zu Frankreich, wo die Verwendung eine lange Tradition hat, eine kurze Vergangenheit. Erst seit den 70er Jahren – ein Pionier war hier die Firma Lenz Moser – kommt das Gebinde beim Weinausbau zum Einsatz.

Die Fässer werden aus Eichenholz gefertigt, die Bezeichnung erfolgt nach Herstellungsgebiet. Die gebräuchlichsten Holzarten sind die französischen Eichen (Allier, Limousin etc.), Eichen aus Slowenien, amerikanische Eichen aber auch Hölzer aus Österreich (z.B. vom Mannhartsberg).

## **Weinlagerung bzw. Weinausbau**

Bei dieser Art der Weinlagerung bzw. des Weinausbaus werden die Fässer nicht „weingrün“ d.h. geschmacksneutral gemacht, sondern mit verschieden starkem Toasting (Ausbrennintensität bei der Herstellung) angeboten.

Die Dauben für die Herstellung der Fässer werden über offenem Feuer geformt. Kleine Holzfeuer im Inneren der oben noch offenen Fässer bewirken eine unterschiedlich starke Verkohlung an der Innenseite. Die Intensität dieser Behandlung ist verantwortlich für die unterschiedlich starken Geschmacksnoten des Weines. Leichtes Toasting erkennt man an den Eichen- und Vanillnoten, stärkerer Faßbrand vermittelt Eindrücke von Schokolade und Kaffee. Am meisten Aromastoffe geben Fässer ab, die nur ein- oder zweimal befüllt wurden. Je neuer das Faß, desto intensiver der Effekt.

Beim Ausbau des Weines im Barriquefaß kommt es zu einer natürlichen Stabilisation der Weine. Die Weine erhalten einen runderen Geschmack, weil die Phenole aus dem Wein mit den Gerbstoffen aus dem Holz polymerisieren, d.h. es werden größere Moleküle gebildet, die runder schmecken als die kleineren Phenol-Einzelmoleküle. Außerdem bewirkt es eine Verdichtung der Farbe des Weines. Während der Reifung werden die Weine beeinflusst von der Luftfeuchtigkeit, der Temperatur, sowie von der Charakteristik und dem Alter des Holzes beeinflusst. Für den Ausbau in den 225-Liter Eichenfässern sind nur Weine mit einer entsprechenden Struktur und Fülle geeignet. Die Aromen und die Tannine aus dem Holz sollen den Wein nur unterstützen, aber nicht dominieren.

Sehr gut geeignete rote Rebsorten für den Barriqueausbau sind Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot Noir, aber auch die einheimischen Sorten Blaufränkisch und Zweigelt.

Bei den Weißweinen harmonieren vor allem der Chardonnay- und die Burgundersorten mit dem neuen Holz hervorragend. Die Dauer der Lagerung und die Auswahl des Fasses müssen dabei an die Eigenschaften der Rebsorte angepaßt werden. Grundsätzlich werden Rotweine für 12 bis 18 Monate im neuen oder gebrauchten Gebinde ausgebaut, Weißweine meist viel kürzer. Voraussetzung für den Einsatz von Barriquefässern ist die Beherrschung des biologischen Säureabbaus.