Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Die Ortsweine sind teilweise schon in der Flasche, beziehungsweise werden in den nächsten Wochen gefüllt. Die Rieden- und Rotweine reifen geschwefelt oder manchmal noch ungeschwefelt auf der Voll- oder Feinhefe. Die Weine, die jetzt noch im Keller sind, liegen oftmals im gebrauchten oder neuen Holzfass. Doch worauf ist bei der Auswahl des richtigen Fasses zu achten?

Die Größe

Die Größe des Holzfasses ist ganz entscheidend für die Entwicklung der Weine. Je größer das Fass, umso weniger Holzfläche pro Liter Wein. Das hat den Effekt, dass Weine in kleineren Fässern schneller reifen als in großen. Holz ist aufgrund seiner Porenstruktur nicht völlig gasdicht und lässt ein gewisses Maß an langsamer Oxidation mit kleinen Mengen an Sauerstoff (Mikrooxidation) zu. Die typischen Größen sind 225 Liter (Barrique), 300 Liter, 500 Liter, 600 Liter, 900 Liter (Tonneau). Gerade in der Weißweinbereitung auf Riedenweinniveau geht in der Steiermark der Trend eher in Richtung 300 – 600 Liter-Fässer.

Herkunft des Holzes

Allier, Limousin, Slawonien, Österreich, Amerika,...

All dies sind Herkünfte von Eichenholz für die Fassproduktion. Doch wie kann sich nun die Herkunft auf den Geschmack auswirken? Entscheidend sind die Eichenart und die Wachstumsbedingungen der Bäume. Eichenarten können grob in zwei Arten unterschieden werden. Einerseits die europäische und andererseits die amerikanische Eiche. Die amerikanische Eiche ist meist aromatischer und geht eher in Richtung Vanille und Kokos. Die europäische Eiche wirkt meist feiner und weniger intensiv. Diese Tendenzen sind jedoch auch stark von Toasting, Fassgröße und Herkunft abhängig. Auch innerhalb der oben genannten Arten gibt es deutliche Unterschiede in der unmittelbaren Herkunft. In Gebieten mit langsamerem Wachstum (Allier, Vogesen) sind die Poren kleiner und die Weine reifen weniger schnell. Dem gegenüber stehen Gebiete mit eher schnellerem Wachstum (Limousin) und damit einhergehenden größeren Poren, die auch mehr Mikrooxidation und schnellere Weinreifung ermöglichen.

Das Toasting

Bei der Herstellung der Fässer gibt es einen eigenen Arbeitsschritt, bei dem die Fässer über offenem Feuer oder teilweise mit indirekter Hitze „getoastet" werden. Die Intensität und Dauer wird hier vom Fassbinder mit verschiedenen Abkürzungen beschrieben. Als Beispiel kann LT (light toasting = leicht getoastet); MT (medium toasting = mittel getoastet) und HT (heavy toasting = stark getoastet) genannt werden

Anzahl der Befüllungen

Die Verweildauer und die Anzahl der Befüllungen sind ausschlaggebend dafür, wie viele der Holzaromen und der Phenole ausgelaugt werden können und wie sich der Wein im Fass entwickelt. Als Faustregel gilt:

1. **Befüllung**
   Auslaugung vom Großteil des Aromas und der Phenole/Gerbstoffe; Mikrooxidation wird vom Gerbstoff abgefangen; mehr Gerbstoffe; langsame Reifung
2. **Befüllung**
   Auslaugung von deutlich weniger Aroma und Phenolen/Gerbstoffen; Mikrooxidation wird teilweise vom Gerbstoff abgefangen; gewisse Fruchtigkeit bleibt erhalten (Weißwein)
3. **Befüllung**
   Fast keine Aromaauslaugung, wenige Phenole/Gerbstoffe; Mikrooxidation wirkt stärker; Weine reifen schneller

Jetzt ist ein guter Zeitpunkt, um sich darüber Gedanken zu machen, wie viele und welche Fässer im Herbst gebraucht werden. Die diversen Fassbinder und Händler sind während der Erntezeit meist wenig flexibel und eine Bestellung sollte möglichst früh erfolgen, um genau das Fass zu bekommen, das gewünscht ist.

Der Ausbau im Holzfass ist ein sehr spannendes Thema und bedarf eines gewissen Fingerspitzengefühls, Wachsamkeit und Erfahrung. So können sehr wertige und komplexe Weine entstehen, die sich auf internationalem Niveau vergleichen lassen. Gerade die Steiermark hat hier großes Potential.

Mit den besten Grüßen aus Silberberg,

Karl Menhart

Tab. 1: Auswirkungen unterschiedlicher Toastungen auf die Sensorik des Weines (nach Christmann, M. 2013)

	leichte Toastung	mittlere Toastung	starke Toastung
Farbe:	Gelb-Gold bis leichtes Braun	dunkles Gelb bis Braun	dunkles Braun, Kohle ähnlich
Nase:	leichter Holzgeruch, aromatischer, leichtes Vanille-Aroma	komplexer Kolzgeruch, würzig, Kaffee, gebrannte Mandeln, stärkeres Vanille-Aroma	schwacher Holzgeruch, gebrannter Kaffee, rauchig, intensives Karamell-Aroma
Mund:	Starker Holzton, wenig bitter, immer noch stark adstringierend, leichte Säure	weicher, weniger bitter und adstringierend, warmes Brot, Toast, längerer Abgang	Gekochtes/verbranntes Holz, zunehmend bitter, schwach Adstringierend, mittlerer Abgang

Tab. 1 Quellenangabe: Hamatschek, J. (2015), Technologie des Weines, ISBN 978 3 8001 7959 6 Ulmer Verlag

Natürlich Holz
Fassbinderei
EILETZ
Fässer
ab 2 Liter
Barriquefässer
Lagerfässer
Bottiche
Reparaturen
Holz & Korbwaren
A-8720 Knittelfeld
Bahnstraße/Seckauerstr.
Tel. 03512/82497