

In den letzten 10 Jahren gab es ein steigendes Interesse der Winzer am traditionellen großen Holzfass – das ist kein Trend sondern die logische Fortführung des Qualitätsweinbaus in Deutschland. Die Einstellung der Weinerzeuger und Verbraucher wandelt sich und prägt somit die »Wiedergeburt« des großen Holzfasses.

Renaissance: das traditionelle Eichenfass



Text und
Abbildungen:
Klaus Briegel

In den 50er Jahren waren die Keller zwar noch voller Holzfässer, diese waren aber in der Regel, bis auf wenige Ausnahmen, in qualitativ schlechtem Zustand. Das aktive Küferhandwerk nahm ständig ab und es fehlte an kompetentem Nachwuchs bzw. an Fachpersonal. Mangelnde Wertschätzung und fehlendes Interesse die vorhandenen Fässer in tadellosem Zustand zu erhalten, förderte zudem das negative Image der Holzgebände. In den 60er bis 80er Jahren richtete sich der Fokus der Weinbranche eher auf die rationale Arbeitsweise und weniger auf die Qualität. Große Betonfässer, Kunststofftanks und Stahltanks hielten Einzug in die Keller und veränderten zusätzlich das Klima im Holzfasskeller. Infolgedessen trockneten die Holzfässer aus und es kamen vermehrt Weine mit negativem »Fassgeschmack« auf den Markt. Solche Weine wurden zu Beginn der 70er Jahre meist als fremdartig und fehlerhaft beanstandet. In dieser Zeit wurden kaum noch Keller in die Erde gebaut. Man bevorzugte und förderte den oberirdischen, tro-

ckenen Lagerkeller. In diesen Lagerhallen hatte ein Holzfass kaum eine Überlebenschance. Nicht zuletzt auch, weil ein Holzfass mehr Raum benötigt und die Flächenausnutzung mit Stahltanks als rentabler gilt. Die genannten arbeitswirtschaftlichen Aspekte, finanzielle Überlegungen bei der Neuausstattung sowie beim Neubau moderner Betriebe, ließen dem Holzfass keinen Raum.

Das Holzfass – ein handwerkliches Kunstwerk

Ein Holzfass soll den Wein aufwerten, einen »Großen Wein« »größer« machen und keine fremden Aromen eintragen oder gar den Geschmack negativ beeinflussen. Es muss zudem über Generationen halten. Und: Ein Holzfass hat ein »Gedächtnis«, es quitiert jeden Fehler des Kellermeisters, mit fremdartigen Tönen und unharmonischen Weinen. Deshalb bedarf ein Holzfass einer besonderen Aufmerksamkeit, Pflege und Fürsorge.



In einem stundenlangen Prozess wird aus einzelnen Fassdauben ein großes Holzfass. Im Innern befindet sich ein kleines Feuer. Durch Einnässen der Dauben wird das Holz mittels Wärme biegsam gemacht und zusammengezogen (Fotos: Mattern/Bauer)

Die ideale Reinigung ist seit Generationen das Ausbürsten mit frischem fließendem Wasser. Die Fassdauben im Innenraum sollten solange in Fassrichtung gebürstet werden, bis das abfließende Wasser sauber aus dem Fass läuft.

Holzfass-Reinigung und Hygiene

Es darf kein Weinstein beim Wiederbefüllen im Fass verbleiben. Unter dem Weinstein fault es und Essigbakterien fühlen sich unter solchen Bedingungen besonders wohl. Löst sich der Weinstein durch die übliche Reinigung nicht ab, dann hilft es das Fass mit neutralem Wasser zu befüllen. Es ist zu empfehlen das Wasser leicht auf 30 bis 40 °C anzuwärmen. Bei hartnäckigem Weinstein mit fester Weinsteinkruste reicht es, das Wasser auf 60 °C zu erwärmen. Nicht zu empfehlen ist eine weitverbreitete Methode, das Abklopfen des Weinstein mit einem Hammer oder eine mechanische Innenreinigung. Unsachgemäße Reinigung kann die weingrüne Schicht der Holzdauben beschädigen.

Kellerklima und Lüftung

Bei einer Luftfeuchte von weniger als 70 % und einer Temperatur größer als 16 °C trocknet das Fass aus. Starke Zugluft verändert die Elastizität der Holz-zellen, es wird brüchig und es können feine Risse im Holz entstehen und somit der Gasaustausch verändert werden. Bei einer Luftfeuchte von größer 90 % und einem geringem Luftaustausch entsteht Schimmel im Keller, an der Kellerwand sowie am Holzfass selbst.

Man sollte Fässer nicht auf Holzpaletten stellen. Achten Zu beachten ist, dass kein altes Holz oder Holzgebälk sich im Keller befindet. Dort finden sich oft noch Spuren von Pentachlorphenol (PCP), einem giftigen und früher intensiv verwendeten Holzschutzmittel. Im feuchten Milieu der alten, meist schlecht belüfteten Kellerräume wachsen im Holz Schimmelpilze und wandeln PCP in 2,4,6-Trichloranisol (kurz: TCA) um. Dies belastet die Kellerluft und kann den Wein verderben lassen. Schlechte Weinkeller sind die Schadstoffquelle von TCA und 2,4,6-Tribromanisol



(TBA). Diese verursachen korkähnliche Fremdtöne im Wein – ein stetiges Problem in der Weinbranche.

Nach alten Überlieferungen sollten mindesten 3 bis 5 Meter Erde über einem Weinkeller sein. Derartige Keller sollten durch Lüftungskamine einen gleichmäßigen und zugluftfreien Luftaustausch gewährleisten. Wenn es möglich ist, sollte ein Teil des Kellerbodens »offen« gehalten werden. Auf gute Entwässerung und Wasserablauf muss ebenfalls geachtet werden. Die Verwendung von Natursteinen, wie Sandstein oder Ziegel helfen das Klima gleichmäßig und holzfassgerecht zu gestalten. Nur so kann ein Keller-Schimmelmuff mit Langzeitfolgen unterbunden werden. Ein ideales Klima ist eine Luftfeuchte von 75 - 85 %, gleichmäßige Temperatur 8 - 12 °C und gleichmäßige Lüftung ohne zu starken Luftzug. Die Kellerluft sollte mindestens zweimal pro Tag komplett ausgetauscht werden.

Lagerhölzer (Fass-Schließen)

Fass-Schließen sind anfällig für Schimmel und müssen regelmäßig, wenn möglich jährlich gewechselt werden. Besonders die Dauben über der Fass-Lagerschließe sind schimmelfähig. In diesem Bereich muss regelmäßig trocken abgebürstet werden. Dieser gefährdete

Alle Anfang ist schwer: bevor der erste Ring angebracht werden kann, müssen die Dauben in der richtigen Reihenfolge gestellt werden

O Z O N

TECHNOLOGIE

OENOCAT FASS-STERILISATOR



Montage durch die Zapflochklappe



K T W

Weinbachstraße 3, D-67146 Deidesheim

Tel: +49.6326.967540, Fax: +49.6326.393966

E-mail: office@k-t-w.com

Im Kurzinterview mit den »Fässermännern« Kirk Bauer und Ralf Mattern aus Deidesheim

K. Briegel: Können Sie einen Trend zurück zum traditionellen Holzfass wahrnehmen?

Fässermänner: Wir sprechen eher von einer Renaissance, einer Wiedergeburt. Denn dies beschreibt die aktuelle Situation in Bezug auf die Einstellung vieler Weinerzeuger zum Holzfass wesentlich besser als der Begriff »Trend«, der – wie der Name schon sagt – eher vergänglich ist. Und ja: Ein Wiederaufleben des Holzfasses können wir durchaus wahrnehmen.

Welchen Einfluss hat das große Holzfass im Vergleich zum Edelstahltank auf die Weinstilistik und Struktur (Aroma, Langlebigkeit, etc.)?

Große Weine gehören ins Holzfass! Denn der Austausch mit den Holzinhaltsstoffen, der langsame

Sauerstoffeintrag und das Hefelager lassen große Weine im Holzfass noch größer werden. Dies wirkt sich letztlich positiv auf den Charakter und die Langlebigkeit der Weine aus. Mikrooxigenierung, Gerbstoffe und Hefe vollenden den Wein in der Reifung und bilden die Basis für ein sehr gutes Reifungspotenzial. Verantwortlich dafür sind physikalisch-chemische Vorgänge, wie Extraktion, Oxidation sowie sekundäre Reaktionen. In Bezug auf die Extraktion sprechen wir von den Ellagantanninen, den Furanderivaten, den Eichen-Lactonen, flüchtigen Phenolen sowie Cumarine, aromatische Ketone etc. Viele Stoffwechselprodukte aus dem Lignin-Abbau werden oxidativ verändert (aromatische Aldehyde). Durch sekundäre Vorgänge bilden sich neue Inhaltsstoffe, die

in Wechselwirkung mit dem Wein treten. Dabei werden die neu entstandenen Verbindungen stetig weiter oxidiert, was zu einer ständigen Veränderung des Produkts führt.

Welche Veränderung können Sie gerade beim Einsatz im Weißweibereich bezüglich der Holzauwahl feststellen?

Gerade im Weißweibereich spielt die Holzauwahl eine gravierende Rolle. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die Traubeneiche durch ihren geringen Gerbstoffgehalt bei gleichzeitig höherem Gehalt an Eugenol eher geeignet ist als die Stieleiche. Hierbei gilt es die Beeinflussung auf das typische Bukett der Rebsorte durch die Gärung und Reifung im Holzfass für die eigene, individuelle Philosophie des

gewünschten Weinstils in Betracht zu ziehen. Dabei sollte berücksichtigt werden, dass der Wein ein Minimum an Struktur und einen Mindestalkoholgehalt von 12,5 vol.-% mit sich bringen sollte. Durch die Einflussfaktoren Eichenart, Fassgröße, Machart, Gärung (ja oder nein), biologischer Säureabbau und Reifungsdauer (auf der Feinhefe) ergibt sich eine sehr große Bandbreite in Bezug auf die Weinstilistik. Häufiges Verkosten und Erfahrung führen zum Erkennen des besten Zeitpunktes, wann die Fassreife beendet werden sollte und die Konservierung des Status Quo in der Flasche anfangen sollte.

DDW-Tipp: Das komplette Interview können Sie im Internet in den Zusatzinformationen zum Beitrag nachlesen.

Bereich benötigt eine gute Belüftung, ebenso ist ein größerer Abstand des hinteren Fassbodens zur Kellerwand notwendig. Es sollten nur unbehandelte Lager-schließen, z.B. Douglasie verwendet werden.

Die Spunddaube

Die Spunddaube ist ein Angriffspunkt mit vielerlei Problemzonen. Ist das Fass nicht regelmäßig mit Wein gefüllt, entstehen an der Innenseite Kahlhefen. Das Holz um den Spund herum trocknet aus und bietet ideale Keimbedingungen für Essigbakterien. Je nach Kellerklima ist das fast wöchentliche Befüllen mit Wein genauso wichtig wie die Keimfreiheit im und um den äußeren Spundbereich. Wird der Spund über Jahre zu fest und nicht passgerecht (Fassrichtung beachten) in die Spunddaube geklopft, leiert sich das Spundloch aus. Die Folge ist, dass ein korrekter Luftabschluss im Spundbereich nicht mehr möglich ist. Fehlt hier der richtige Umgang und die korrekte Pflege, dann geht schon nach einigen Jahren von der Spunddaube ein Muff- und Schwefelsäurefäulnis-Ton in den Wein über.

Das Fasstürchen und das Mittelstück

Diese sind die größten Problemzonen des Holz-fasses überhaupt. Das traditionelle Abdichten mit Fasstalg ist eine Kunst für sich. Nicht jeder Küfer war oder ist in der Lage die richtige Menge an Fasstalg zu verwenden. Wird zu wenig verwendet läuft Wein aus dem Fass. Deshalb war eher die Methode verbreitet, etwas mehr Talg zu verwenden und das

Türchen zu fest anzuziehen. Die Folge nach wenigen Jahren: das Türchen verzieht sich, das Mittelstück ist gerissen, die Daubenköpfe platzen ab. Die Behebung dieser Schäden war mit hohen Reparaturkosten verbunden. Ein regelmäßiges Ärgernis entsteht beim Verwechseln der Türchen untereinander. Wird ein falsches Türchen in das Holzfass »gequetscht«, entstehen Langzeitschäden.

Die Innenkonservierung

Diese kann trocken – mittels Schwefeldioxid (Schwefelschnitten) – oder nass, durch Befüllung mit konservierend wirkender Flüssigkeit, erfolgen. Die beste Konservierung ist jedoch die Befüllung mit Wein. Leider ist dies nicht immer möglich. Wasserbefüllungen müssen unbedingt mit Konservierungsmitteln geschützt werden. Seit Jahrtausenden ist Schwefel als Konservierungsmittel bekannt. Schon die alten Griechen verbrannten in den leeren Behältern Schwefel, meist gemischt mit Kräutern und Harzen.

Die Verbrennung von Schwefelschnitten zur Konservierung leerer Fässer hat sich bis heute erhalten (1 bis 2 Schwefelschnitten pro 100 Liter). Vor allem in trockenen Räumen werden Fässer nass konserviert. Dies geschieht mittels einer ca. 500 mg SO₂ aufweisenden Wasserfüllung. Anstelle das Wasser mit 500 mg SO₂ zu versetzen, wird heute zur Konservierung mit Weinsäure aufgesäuert. Das Wasser wird meist auf einen pH von 3 oder sogar noch tiefer gesetzt. Aus Kostengründen werden anstelle der Weinsäure auch Zitronensäure oder Mischungen

von Säuren angewendet. Der Zusatz von ca. 100 mg SO₂ auf pH 3 gesetztem Konservierungswasser hat sich gut bewährt. Damit kann das aggressive und ätzende Schwefelgas in den Kellerräumen stark reduziert werden. Allerdings ist darauf zu achten, dass die Fässer regelmäßig aufgefüllt werden, da auf dem säurehaltigen Wasser unter Luftzutritt Pilzwachstum entsteht. Sollen nass konservierte Holzfässer wieder mit Wein befüllt werden, dann muss nach dem Entfernen des Konservierungswassers gut gereinigt und ausgebürstet werden. Anschließend empfiehlt sich das Holzfass für zwei bis maximal drei Tage mit Wasser zu füllen bzw. zu neutralisieren.

Die Anwendung von aktivem Sauerstoff (O₃) ist ebenfalls praxisreif. Ozon ist ein sehr reaktives starkes Oxidationsmittel und wird seit Jahren in der Lebensmittelindustrie erfolgreich eingesetzt. Es wird zwischen zwei Elektroden an einer Keramikplatte mit hoher Spannung angelegt, was zu einer Oberflächenentladung am Keramikelement führt. Durch die hohe Energie kommt es zur Bildung von Ozon und anderen Sauerstoffspezies, die in der Umgebung dann in einer Mischung vorliegen. In der speziellen Weinholzfass-Umgebung könnte es gegen oxidierbare und organische Verbindungen, wie Fettsäuren, und gegen verschiedene Mikroorganismen eingesetzt werden. Prinzipiell sollte bei der Verwendung darauf geachtet werden, dass Ozon nicht selektiv nur auf Mikroorganismen wirkt, sondern auch bei Menschen Reizungen der Augen und der Lunge sowie Schwindelgefühl und Hustenreiz verursachen kann. In bestimmten Anwendungsfällen sollte daher eine Möglichkeit des Lüftens vorhanden sein.

Gasaustausch und Weinverlust

Der Weinverlust ist je nach Holzqualität, Raumfeuchtigkeit, Luftbewegung und Temperatur unter-



schiedlich. Dieser Verlust liegt in der Regel zwischen zwei bis über zehn Prozent pro Jahr. Damit der Wein nicht zu viel Sauerstoff aufnimmt, müssen Holzfässer immer wieder nachgefüllt werden.

Aus der Zeit als die Weine ab Fass ausgeschenkt wurden, sind die Folgen von im Anbruch stehender Fässer bestens bekannt (Aldehydton, negative Farbveränderung, Essigstich).

Steigendes Qualitätsdenken zu Beginn der 90er Jahre – weniger Ertrag, trockenere Weine und der Einzug des Barriquefasses – veränderten das negative Verhältnis zum Holz allgemein.

Die Vorteile eines heutigen, nach traditioneller Handwerkskunst hergestellten Holzfasses, ausgerüstet mit moderner Edelstahlausstattung, ist kein Gegensatz, sondern qualitative Veredelung. ▀

Noch Fragen?

Fragen zu diesem Beitrag beantwortet unser Autor per E-Mail: info@weinlabor-briegel.de

Meist wird beim Feuer, das zum Zusammenführen des Fasses benötigt wird, die gleiche Holzart verwendet. Hier im Bild: großes Holzfass der Böttcherei Romberg bei Naumburg (Foto: Tschöcke)