

# Weinfässer im Aufschwung

Besuch in der Küferei Gies in Bad Dürkheim – Holznote und Holzgeschmack



*Kompliziert und teuer: die Lagerung eines Weines im Holzfass. Ein Barriquefass kann nur wenige Jahre eingesetzt werden, dann ist es ausgelaut. Doch auch zu kräftig darf der Holzgeschmack nicht sein, das erschlägt den Wein.*

**Es riecht wunderbar nach frischem Holz im Hof der Küferei Gies. Ein fertiges Weinfass aus Holz steht dort und wird von einem Mitarbeiter gerade liebevoll auf Hochglanz poliert. Hier bleibt in der auch so modernen Neuzeit ein Stück Tradition lebendig. Wie gut also, dass Weine aus dem Holzfass seit Jahren im Trend liegen – Nachfrage steigend.**

Fachleute geraten regelmäßig ins Schwärmen, wenn sie einen Barriquewein im Glas haben. Die meist kräftigen Gewächse aus dem kleinen Holzfass haben ihren ganz eigenen, typischen Geschmack. Denn das Aromaspektrum der edlen Tropfen wird bei der Lagerung im Holz von dessen Komponenten beeinflusst. Je neuer ein Fass ist, desto stärker ist sein Einfluss auf den Geschmack. Ein Barriquefass ist nach drei Jahren allerdings ausgelaut. Dann weisen darin gelagerte Weine keinen typischen Holzgeschmack mehr auf. Daher entstehen dem Winzer beim Barrique-Ausbau vergleichsweise hohe Materialkosten, die sich im Weinpreis niederschlagen.

Seit gut einem Vierteljahrhundert, so informiert der Verein Pfälzwein, hat der Weinausbau im Barrique in der Pfalz Tradition. „In den Anfangsjahren stießen die innovativen Produkte ob ihrer deutlichen Holznote noch auf behördliche Ablehnung“, so die Experten aus Neustadt. Heute veranstalten die Landwirtschaftskammer und das Barrique Forum Pfalz gemeinsame Weinverkostungen, um alljährlich die Kollektion der besten pfälzischen Barriqueweine zu finden. Etwa 50 Weingüter und Winzergenossenschaften der Region seien Mitglied des Barrique Forums Pfalz, das

vor rund 15 Jahren gegründet wurde. „Durch den intensiven Informationsaustausch der Winzer untereinander, durch Vergleichsproben und Wettbewerbe gelingt es den Mitgliedsbetrieben, Pfälzer Barriqueweine auf international konkurrenzfähigem Niveau herzustellen“, heißt es bei der Pfälzwein-Werbung.

„Gute Barriqueweine erfordern Fingerspitzengefühl beim Ausbau“, weiß auch Michael Gies. „Man kann keinen einfachen Rotwein in ein Barriquefass legen. Leichte Weine werden vom Holz erschlagen“, betont der Experte. Es bedürfe höherer Qualitäten, die dem Holz im Barrique ein Gegengewicht geben können. Die Küferei des Diplom-Ingenieurs der Oenologie und Böttchermeisters ist seinen Angaben zufolge der einzige Hersteller von Barriquefässern in Rheinland-Pfalz. Das Bad Dürkheimer Unternehmen ist als Partnerbetrieb des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen ökologisch ausgerichtet und bezieht seine Rohstoffe ausschließlich aus der Region. Das Eichenholz stammt aus dem Pfälzerwald rund um Kaiserslautern, die Daubenrohlinge aus einem Betrieb in Kaiserslautern-Mölschbach.

Die Barriquefässer werden aus den Dauben zusammengesetzt und mit Metallringen gefasst, die ihnen Halt und Form geben. Danach erhalten sie eine sogenannte Toastung: Der Innenraum wird ausgebrannt. Auch die Toastung der Fässer, die es in verschiedenen Graden gibt, wirkt sich auf den Weingeschmack aus.

Gies zufolge gibt es für Barriquefässer von Anfang an eine ganz spezielle Kunden-Klientel. Er verzeichne seit Beginn der 90er Jahre ein konstantes Geschäft mit Stamm-

kunden, betont er. Die Küferei stellt jedoch nicht nur die kleinen Barriquefässer her, sondern auch größere Holzfässer. „Die 500-Liter-Reifenfässer sind nach dem Gesetz nicht mehr als Barrique zugelassen“, erörtert Gies den Unterschied. „Sie haben aber großen Zulauf. Der Trend geht vom Metall weg zu Holz.“ Die im größeren Reifenfass ausgebauten Weine hätten einen weniger aggressiven Holzton und man könne ins Fass viel Zubehör einbauen, das dem Winzer den Ausbau erleichtere.

Von Puristen kritisch beäugt wird eine Entwicklung, die damit einherschreitet: Weil Weine mit Holzton immer beliebter werden, der Ausbau im Barrique aber teuer und kompliziert ist, wird zum Teil mit Holzchips gearbeitet, die in Tanks lagernden Weinen zugesetzt werden. Weine, die mit Eichenholzchips behandelt werden, müssen eigens gekennzeichnet werden. Auf dem Etikett könne dann etwa „Holznote“, „Holzgeschmack“ oder „Eichenholzgeschmack“ stehen. Für Weine, die auf dem Etikett als Barrique gekennzeichnet sind, gibt es Vorgaben, nicht nur bezüglich der Fassgröße. Rotwein muss mindestens sechs, Weißwein und Rosé mindestens vier Monate darin gelagert worden sein, der Wein muss geographische Angaben haben und der Barrique-Ausbau zu schmecken sein.

Laut Gies werde aktuell mit dem Ausbau in Holz viel experimentiert. Tests der Forschungsanstalt für Waldökologie in Trippstadt hätten etwa ergeben, dass der Ausbau von Wein in Kastanienholz ebenfalls „okay“ sei, aber „halt anders“. Gies: „Was man will, ist aber die Eiche. Sie erzeugt im Barrique den Geschmack, den man sich bei gutem Rotwein vorstellt.“



*Ausgebrannt: Der Innenraum wird einer sogenannten „Toastung“ unterzogen, was sich auch auf den Geschmack auswirkt.*



*Individuelle Note: Über den Geschmack entscheidet nicht nur die Dauer der Lagerung, sondern auch die Art des Holzes, aus dem ein Fass hergestellt wird.*



*Rohstoffe aus der Region: Das Holz stammt aus dem Pfälzerwald, die Dau-benschlinge aus einem Westpfälzer Betrieb.*



**Lisa I.**

**Lisa Sauter, 20**  
Weinprinzessin Erpolzheim,  
Studentin

„Holzfässer haben eine lange Tradition. Nicht nur, dass ein Keller voller Holzfässer imposant und eindrucksvoll aussieht. Die Methode der langjährigen Reifung verleiht den darin gelagerten Weinen eine besondere Note. Diese Tradition zu erhalten finde ich wichtig und ist für die Qualität der Weine aus unserer Heimat unabdinglich!“



*Verschiedene Größen und Formen: Auch Weinfässer unterliegen Trends.*

## Info

Nicht jedes Holzfass ist zugleich auch ein Barriquefass. Nur kleine Holzfässer dürfen sich so nennen. Es gibt zwei unterschiedliche Formen von Barriquefässern: zum einen die Burgunderform, die 228 Liter Wein fasst, und die Bordeauxform mit 225 Litern. Der Begriff stammt, wie die Geschichte dieser Fässer aus Frankreich. Barrique heißt übersetzt Fass. Und in Frankreich wurden auch erstmals Barriquefässer für die Übersee-Verschiffung eingeführt. Sie mussten so klein und leicht sein, dass ein Hafenarbeiter sie in leerem Zustand von Hand verladen konnte.