

„Barrique“ heißt das Zauberwort, 80 mal 60 cm misst der Bauch des kleinen Holzfasses. Hinein passen rund 230 Liter. Durch die Holzporen dringt Sauerstoff ins Innere, der Wein kann atmen. Diese Oxidation ist neben der Klärung gewünscht und beabsichtigt. Je kleiner das Fass, desto mehr Oberfläche kommt mit dem Rebsaft in Berührung.

Kräftige Rotweine haben oft einen hohen Phenolgehalt, ein Teil davon sind die Gerbstoffe, auch Tannine genannt. Einzelne Tanninmoleküle sind aggressiv und binden stark Proteine an sich, die zum Beispiel im Speichel vorhanden sind. Der Wein wirkt rauh und pelzig. Durch den Sauerstoff verketten sich die Tanninmoleküle und werden träge, der Wein wird weich und samtig. Ein Prozess, der sich in geringerem Maße auch in langen Jahren Flaschenlagerung fortsetzt.

Auf der anderen Seite gibt es Weine, die zu wenig Gerbstoffe besitzen, um harmonisch und langlebig zu sein. Auch sie profitieren von der Lagerung im Barrique, weil das Eichenholz über eigene Tannine verfügt, die an den Wein abgegeben werden. Die größte Bedeutung des Barriquefasses liegt jedoch in seiner aromatischen Wirkung. Ulrich Fischer von der Forschungsanstalt Neustadt (Pfalz):

*„Diese Aromastoffe, die abgegeben werden, das sind auch zwei verschiedene Klassen. Das eine ist dieser Eichenlackton, das kommt aus dem Holzfass selbst, es ist ein Vorläufer, der gespalten wird durch die Säure im Wein. Es entsteht diese Kokosnussform. Bei der Herstellung der Barriquefässer wird das Innere des Fasses getoastet, d.h. es wird ein doch 3-400 Grad heißes Feuer entfacht und hier kommt es zur Thermolyse also durch die Hitze beeinflusste Aufspaltung des Lignins. Und das Lignin zerfällt in eine Viel- Vielzahl von Einzelstoffen. Die wichtigsten sind Vanillin, Eugenol, aber auch Vinygyakol, Ethylgyakol usw. Es entstehen hier sehr viel rauchige Aromanoten.“*

Das Spektrum der aromatischen Details ist groß. Weinliebhaber schwärmen von Kaffeduft und Röstaroma, von Butter- und Karamelltönen. Jedoch gibt es in Deutschland, wo Barriquefässer im Weinkeller erst seit knapp 20 Jahren eine Rolle spielen, eine breite Front gegen den Einfluß des aromatischen Eichenholzes. Dadurch würde der typische Fruchtgeschmack beeinträchtigt, die Holznoten würden in oberfächlicher Weise dominieren, meinen die Gegner. Was man nicht außer Acht lassen kann: Geschmack hat viel mit Tradition zu tun. Noch vor 10 Jahren bekamen viele deutsche Weine keine Genehmigung, weil die Prüfer Holzaromen als untypisch verdamnten.

Klar ist, es kommt auf das Wie an. Eiche aus Südfrankreich schmeckt anders als die aus den Vogesen und Schwaben. Einen noch größeren Kontrast bietet das Holz aus Amerika. Vor oder nach der Gärung, im neuen oder gebrauchten Holzfass gelagert, all das bestimmt den späteren Weingeschmack wesentlich. Vor allem aber gilt, dünne Weine haben im Barrique nichts zu suchen. Aber, hält Ulrich Fischer den Kritikern entgegen:

*„...wir haben heute eine Tendenz in der Weinwirtschaft, dass wir immer reifere Trauben produzieren, mehr Zucker haben und damit auch mehr Alkohol. Wenn sie*

*jetzt eine trockene Weißburgunder-Spät-oder Auslese aus der Pfalz, aus Rheinhessen, aus Baden trinken würden, ohne das Holfasseinsatz, würde diese jung sehr nett schmecken, aber sehr rasch brandig vom Alkohol betont, sich präsentieren und dann keinen Spass mehr machen zu trinken. Das Barriquefass hingegen setzt diesem Alkohol einen gleichwertigen Partner entgegen durch diese Aromen, aber auch diese phenolische Art. Und wir können das Ganze ausbalancieren. Also ich möchte mal sagen, die wirklich großen Barriqueweine in Deutschland ohne Barrique wären kurzlebige, nicht sehr interessante Weine. Und das ist der Grund, warum Mitte der achtziger Jahre mit Barrique-Weinen experimentiert worden ist.“*

Nachdem man sich in Deutschland gerade an das Barriquefass gewöhnt hat, ist schon die nächste Debatte um Wein und Holz entbrannt. In den Ländern der Neuen Welt wird nicht nur mit Fässern gearbeitet, sondern auch mit Eichenholz, dass in kleine Stücke geschreddert worden ist, sogenannten Eichenholzchips. Geschmacklich gibt es kaum Unterschiede, sagen die Weinforscher. Noch ist diese Praxis in der Europäischen Union verboten, von Ausnahmegenehmigungen unter dem Titel Experiment wird jedoch reichlich Gebrauch gemacht.

*„...auch hier gibt es Hardliner, die sagen, das ist natürlich ein großer Traditionsbruch, aber sie verkennen ein wenig, dass man aus einem Eichenholzstamm nicht viel mehr als drei oder vier Barriquefässer herstellen kann. Hier kommt es natürlich zu einer Verschwendung einer wertvollen und begrenzten Ressource kommt. Chips können eingesetzt werden, um Barriquefässer, die nach zwei oder dreimaliger Belegung nicht mehr sehr viel Aroma, nicht mehr sehr viel Reife fördernde Tannine abgeben, um sie aufzufrischen. Man gibt sie in einen Strumpf, man gibt sie einfach so lose hinein, eine Handvoll Chips, und damit können sozusagen diese Barriques aufgeschrischt werden. Die physikalische Abgabe von Sauerstoff ist weiterhin existent, aber die Chips geben diese neuen Phenole ab, und damit kann ein Barriquefass, dass ja schließlich zur Zeit rund 4-500 Euro kostet, kann das nicht nur 2 oder 3 Jahre genutzt werden, sondern 10 oder 12 Jahre. Und das ist ein ökologischer Aspekt, weil dann weniger Eichenholzwälder abgeschlagen werden müssen.“*

Geschmackspuristen und preisbewußte Pragmatiker, sie werden so schnell nicht zueinander finden. Der Weinmarkt der Zukunft aber wird wohl für beide etwas zu bieten haben.