

Ausbau im Barrique: Einfluß der Eiche

Holz ist ein önologisches Stilmittel zur Ausarbeitung von Weintypen. Insbesondere der Ausbau in Barriques aus neuer Eiche führt zu tiefgreifenden Veränderungen in Geschmack und Aromaprofil der Weine. Volker Schneider, Schneider-Oenologie in Bingen, stellt an einigen Beispielen den Einfluß von Herkunft und Nutzungsgrad der Eiche auf die sensorischen Eigenschaften der entsprechenden Weine dar.

Der Ausbau im Barrique ist eine Technik zur Veredelung und gezielten Veränderung hochwertiger Weine. Er führt zu einem breiten Spektrum von Erzeugnissen, in denen der sensorische Einfluß der Eiche von kaum wahrnehmbar bis dominant reicht. Im letzten Fall spricht man von Barrique-Ton. Seine Intensität wird durch kellertechnische Instrumente wie Hefe, Lagerdauer, Einsatz von Fässern verschiedenen Nutzungsgrades und Rückverschnitt entscheidend differenziert. Von Seiten des Holzes haben Herkunft, Trocknung, Aromapotenzial und Intensität des Ausbrennens einen Einfluß auf das Profil des als Barrique-Ton wahrgenommenen Aromas.

Hochwertiger Grundwein, eine adäquate Eiche und fachmännisches Können sind die elementaren Grundlagen zur Erzeugung guter Barriqueweine. Sind diese Vorbedingungen nicht erfüllt, wartet man besser auf die Zulassung von Eichen-Chips zur Herstellung von billigeren Pseudo-Barriqueweinen. Damit soll der Stellenwert des Barriques hervorgehoben werden. Es wird viel diskutiert über önologische Praktiken der Neuen Welt, die die Imitation von Barriqueweinen mittels Chips oder gar flüssigen Eichenextrakten zum Ziel haben. Obwohl diese Praktiken längst Realität sind, werden sie differenziert eingesetzt. Eichenextrakte dienen zur Aromatisierung von Billigweinen, und Chips finden ihren Einsatz im Mittelsegment. Barriques dienen in diesem Kontext zur Veredelung von Spitzenweinen, weil sie mehr beinhalten als nur eine Anreicherung des Weines mit Inhaltsstoffen des Holzes. Der ihnen eigene Gastaustausch, die daraus resultierende Redoxführung und die Wechselwirkung mit verbliebener Hefe verhelfen professionell hergestellten Barriqueweinen zu einer schwerlich zu imitierenden Sonderstellung.

Aus dem Vorangegangenen wird ersichtlich, dass sich die Erzeugung von Barriqueweinen nicht auf die Auswahl einer bestimmten Eiche reduzieren läßt. Der Herkunft der Eiche wird in der Praxis oft eine überzogene, fast mythische Bedeutung beigemessen, wobei stark emotionale Kriterien in ihre Bewertung mit einfließen. Bestes Beispiel ist die durch geschicktes Marketing gesteuerte Wertschätzung französischer Hölzer, von denen niemand genau weiß, wo sie in den verkauften Mengen wachsen. In der Realität ist die Eiche nur einer von vielen Faktoren und kann nicht isoliert gesehen werden. Nutzungsgrad, Redoxführung während der Lagerung und die Wechselwirkung mit dem Wein spielen eine zusätzliche Rolle.

In den vorliegenden Untersuchungen aus der Praxis eines Betriebes wird dargestellt, wie sich Eichen verschiedener Herkünfte in ihren sensorischen Konsequenzen unterscheiden können, und wie die Bedeutung der Herkunft durch Nutzungsdauer und Variation von Fass zu Fass relativiert wird.

Zu diesem Zweck wurden drei Rotweine der Sorten Spätburgunder, Portugieser und Dunkelfelder nach Beendigung des BSA grob filtriert und ungeschwefelt in verschiedenen Barriques von 225 Ltr. eingelagert. Nach Ablauf von 11 Monaten wurde aufgeschwefelt und eine sensorische Analyse nach den Kriterien der quantitativen deskriptiven Analyse durchgeführt. Zwei geschmackliche und neun geruchliche Parameter differenzierten die Weine untereinander. Die dem Tannin eigenen Sinneseindrücke von Adstringens und bitterem Geschmack wurden in dem Begriff der Tannizität zusammengefasst. Die Intensität eines jeden Parameters wurde von den Prüfern auf einer Skala von 0 (keine Wahrnehmung) bis 5 (maximale Wahrnehmung) eingeordnet. Die entsprechenden Mittelwerte sind in den Abbildungen 1-6 in Form von Polardiagrammen dargestellt.

Schwankungen von Baum zu Baum

In einer ersten Auswertung wurden die Unterschiede zwischen Barriques gleicher Herkunft, Küferei und Intensität des Toastings erfasst. Abb. 1 zeigt am Beispiel amerikanischer Eiche (Missouri) mit Portugieser in Erstbelegung, dass die Unterschiede von Fass zu Fass frappierend sein können. Fass A liefert eine für amerikanische Eiche typische, fast einseitig hohe Intensität für das Attribut Vanille,

während Fass B im gleichen Wein Leder, Gewürznelke, schwarzer Tabak und Rauch in den Vordergrund schob. Die Primäraromen des Weines, beschrieben als Buntfrüchte und Erdbeermarmelade, wurden in beiden Weinen durch Aromakomponenten der Eiche vollständig maskiert.

Die beachtliche Variabilität zwischen Fässern gleicher Herkunft ist bekannt und spiegelt nichts anderes als die natürlichen Spannbreiten von Baum zu Baum selbst innerhalb eines Waldbestandes wider (1,2,3). Sie führt dazu, dass die einer Herkunft zugeschriebene sensorische Qualität nur Tendenzen wiedergeben kann, wie sie sich aus der Bewertung einer großen Anzahl von Einzelstücken herauskristallisieren. Im Einzelfall sind mehr oder weniger große Abweichungen von derart erhaltenen Mittelwerten möglich, die aus der visuellen Bonitierung des Holzes nicht hervorgehen. Diese Normenfeindlichkeit des Holzes führt dazu, dass der sensorische Einfluß der Herkunft nicht so fest umschrieben werden kann, wie es wünschenswert wäre. Die Charakteristika der Herkünfte überlappen sich in Form fließender Grenzen.

Einfluß der Belegung

Nachdem die Bedeutung der Herkunft zwangsläufig durch die botanische Variabilität der Individuen relativiert wird, ergeben sich aus dem Nutzungsgrad der Barriques weitere Einflüsse auf das sensorische Profil der Weine. Bekannt ist, dass mit zunehmender Anzahl der Belegungen das Holz ausgelautet wird und seine Inhaltsstoffe weniger markant in Erscheinung treten. Abb. 2 zeigt diesen Effekt am Beispiel des gleichen Portugieser Rotwein nach der Lagerung in portugiesischer Eiche in erster und dritter Belegung. In der ersten Belegung sind alle aromatischen Parameter aus dem Holz auf gleichmäßig hohem Niveau verteilt. Die dritte Belegung reduziert alle holzbürtigen Aromen. Dies geschieht allerdings in unterschiedlichem Ausmaß, so dass nun das Attribut Leder einseitig in den Vordergrund tritt. Zunehmender Belegungsgrad der Barriques verringert nicht nur das undifferenzierte Summenaroma von Eiche in seiner Intensität, sondern verändert auch seine qualitative Zusammensetzung.

Das erneute Auftreten von Buntfrüchten aus der Primäraromatik der Traube in der dritten Belegung ist eine Folge der geringeren Verfügbarkeit holzbürtigen Aromapotenzials. Ausgelautete Barriques erhalten mehr Fruchtaromen. Bemerkenswert ist auch, dass in der dritten Belegung neben der zu erwartenden Minderung der Tannizität auch eine geringere Mundfülle zu verzeichnen ist.

Ähnliche Verhältnisse ergeben sich für den Spätburgunder in amerikanischer Eiche in erster und zweiter Belegung sowie der entsprechenden Tankvariante (Abb. 3). Einzelne aromatische Parameter aus dem Holz wie Gewürznelke und schwarzer Tabak sind in der zweiten Belegung stärker als in der ersten zu finden. Fortschreitende Nutzungsdauer verringert die Intensität des Eichenaromas unter gleichzeitiger Modifizierung seiner Qualität. Die Aromanote nach Erdbeermarmelade des im Tank gelagerten Weins bleibt hier in den Barrique-Varianten zum Teil erhalten, wobei gleichzeitig die Mundfülle intensiviert wird. Barriqueweine sind nicht nur aromatisch verändert, sondern auch geschmacklich gehaltvoller.

Nutzungsgrad und Variation von Fass zu Fass müssen gleichermaßen bei der sensorischen Bewertung von Eichen verschiedener Herkunft berücksichtigt werden. Um eine einheitliche Beurteilungsbasis zu schaffen, ist der Vergleich von Erstbelegungen am verlässlichsten. Abb. 4 zeigt, wie unter solchen Bedingungen der gleiche Spätburgunder durch Eichen unterschiedlicher Provenienz differenziert wird. Bei portugiesischer Eiche stehen Gewürznelke, schwarzer Pfeffer und Maggi im Vordergrund des Aromaprofils, während die amerikanische Eiche zu einer Dominanz von Rauch und Vanille sowie einem teilweisen Erhalt der traubenbürtigen Fruchtaromen führt.

Wechselwirkung mit Grundwein

Die gleichen Eichen ergeben in der Erstbelegung mit Dunkelfelder ein völlig anderes Bild. In diesem ausdrucksstärkeren Grundwein gelang es keiner der beiden Eichen, die bekannte Aromanote nach Mokka in nachvollziehbarer Weise aufzubauen. Insgesamt brachte die portugiesische Eiche jedoch mehr Aroma ein als die amerikanische, aber nun unter Betonung der Attribute schwarzer Tabak und Leder.

Ganz offensichtlich ist das für eine Herkunft spezifische Aromaprofil stark vom Grundwein abhängig (4). Dem von den menschlichen Sinnen wahrgenommenen Aroma liegt eine Wechselwirkung zwischen Komponenten des Weins und solchen der Eiche zugrunde. Ausdrucksstarke Weine benötigen

und vertragen eine aromatischere Eiche als solche der feingliedrigeren und zurückhaltenderen Art. Letztere können durch eine Eiche mit hohem Aromapotenzial einseitig überladen werden.

Wie gezeigt, entscheiden Wein, Nutzungsdauer und Variation von Fass zu Fass über die sensorische Bewertung eines einzelnen Barriques. Verallgemeinernde Aussagen über die Qualität einer gegebenen Eiche erfordern daher, soweit überhaupt zulässig, die Auswertung einer größeren Stückzahl entsprechender Barriques mit unterschiedlichen Weinen. Das Ergebnis eines solchen Unterfangens ist in Abb. 6 dargestellt. Für Barriques aus amerikanischer und portugiesischer Eiche in der Erstbelegung wurden hier die Mittelwerte über alle Weine berechnet. Für amerikanische Eiche ist wieder das typische Hervortreten der Vanille-Note zu beobachten (5). Für Mokka, Zimt und die verbliebenen fruchtigen Komponenten aus dem Grundwein treten keine signifikanten Unterschiede zwischen den Weinen auf. Für die Intensitäten aller anderen holzbürtigen Aromen einschließlich der geschmacklichen Parameter von Mundfülle und Tannizität zeigt sich die portugiesische der amerikanischen Eiche überlegen. Sie kann somit als die aromatischere angesehen werden.

Zusammenfassung

Die Herkunft der Eiche ist ein populäres Kriterium bei der Auswahl von Barriques. Qualität und Eignung einer Eiche gegebenen Toastings werden jedoch erheblich relativiert durch Belegungsgrad, Schwankungen von Baum zu Baum innerhalb eines Waldbestandes, sowie Interaktionen mit dem Grundwein. Deshalb kann die gleiche Eiche unterschiedliche sensorische Resultate liefern. Ursprung des Holzes und die Verwendung unterschiedlicher Belegungen müssen in Zusammenhang mit dem Ausgangswein und dem angestrebten Ziel gesehen werden. Absolutaussagen und einseitige Präferenzen sind fehl am Platz.

Literatur

1. Masson G., Moutounet M., Puech J.-L. (1995): Ellagitannin content of oak wood as a function of species and of sampling position in trees. *Am. J. Enol. Vitic.* 46, 262-268.
2. Towey J., Waterhouse A.L. (1996): Barrel-to-barrel variation of volatile oak extractives in barrel fermented Chardonnay. *Am. J. Enol. Vitic.* 47, 17-20.
3. Sauvageot F., Feuillat F. (1999): The influence of oak wood (*Q. robur* L., *Q. petraea* L.) on the flavor of Burgundy Pinot noir wine. An estimation of variation among individual trees. *Am. J. Enol. Vitic.* 50, 447-455.
4. <http://www.Schneider-Oenologie.com/htms/Ausbau-im-Barrique.htm>
5. Fernandez de Simon B. et al. (1996): Les composés phénoliques de faibles poids moléculaire dans les bois de chêne espagnol, français et américain. *J. Sci. Tech. Tonnellerie* 2, 1-11.