

Die Auswahl des passenden Barriquefasses zu einem bestimmten Weinstil ist entscheidend für einen ausgewogenen Geschmack.

Foto: DWI

# Der Markt für Barriques

## Barriquehersteller weltweit

Nicht nur Rotweine, sondern auch immer mehr Weißweine werden in Holz- und Barriquefässern ausgebaut. Bei der Auswahl eines neuen Fasses spielen viele Einflüsse eine Rolle. Bernd Weik, DLR Rheinpfalz, gibt einen Überblick über die Hersteller.

**D**ie Verwendung von Barriques hat sich für die Bereitung von Premiumweinen in Deutschland weiter verstärkt. Dennoch wird weniger als 1 % der deutschen Ernte im Barrique ausgebaut.

Der Absatz der französischen Küfereien ist 2017 auf insgesamt 615 385 Fässer gestiegen, wovon 70 % exportiert wurden. Ein Anstieg der Umsätze auf 429 Mio. Euro ist vor allem der explodierenden Nachfrage aus der Neuen Welt geschuldet, wo ein steigender Anteil an Premiumweinen die Nachfrage nach Holzfässern befeuert. In die Vereinigten Staaten wurden 5,4 % mehr und nach Australien wegen eines guten Jahrgangs 13,5 % mehr exportiert. In Frankreich selbst ist der Absatz 2017 wegen einer historisch geringen Ernte im Bordelais um 4,1 % gefallen.

Die insgesamt steigende Nachfrage nach dezentholzgeprägten Rotweinen und vor allem das anziehende Interesse an Weißweinen aus dem kleinen Holzfass wird von den Tonnellerien teilweise mit

schonenderen Toastverfahren beantwortet, die weniger Röstaromen liefern, aber tiefer in das Holz eindringen und die Aromen gleichmäßiger abgeben. Auf diese Weise werden gleichmäßiger weniger prägnante Holzaromen an den Wein abgegeben. Die Weine bleiben eigenständiger und behalten ihren individuellen Charakter. Wichtig ist heute, eine spürbare Strukturierung der Weine zu erreichen, ohne sie nachhaltig zu aromatisieren.

## Das Holz zur Daubenherstellung

Mit dem zunehmenden Kostendruck in Frankreich ist ein Ausweichen der französischen Hersteller auf die preiswerteren osteuropäischen Hölzer, die vergleichbare Eigenschaften wie die französischen Hölzer aufweisen, nur der nächste logische Schritt. Dazu musste allerdings das bewährte System der Herkunftsbezeichnung (Allier, Nevers, etc.) aufgegeben werden. Heute werden Hölzer in Slowenien, Ungarn, Rumänien und sogar aus dem

Ural bezogen. Die Anzahl der in Frankreich produzierten kleinen Fässer aus diesen Hölzern ist mit geschätzten 10 000 Stück noch gering, aber es ist nicht schwer, die zukünftige Entwicklung vorherzusehen. Osteuropäische Hölzer reifen langsamer und die Bäume sind kleiner und weisen meist enge Jahresringe auf. Der Hemicelluloseanteil wird beim Toasting schneller aufgebrochen und ergibt ein etwas anderes Spektrum an Toistaromen.

## Lagerung und Holzqualität

Die natürliche Holzreife ist ein wesentliches qualitatives Element der Herstellung. Die vorbereiteten Daubenrohlinge werden im Freien gestapelt und über mehrere Jahre gelagert. Entscheidender als die Reduzierung der Holzfeuchte ist die Auswaschung der Tannine durch Regen und künstliche Beregnung sowie die als Reifung zu verstehende, chemische und enzymatische Umsetzung einer Vielzahl von Holzinhaltstoffen.

Bei der Einteilung wird stark auf die Jahresringbreite abgehoben. Diese kann variieren, da Holz ein Naturprodukt ist und die Auslegung bei jeder Tonnellerie etwas anders ist. Je nach Küferei können weitere Zwischenbezeichnungen verwendet werden, beispielsweise medium tight oder auch eine Mischung von unterschiedli-

chen Hölzern (mixed grain). Beachtenswert ist, dass das Holz mit den engsten Jahresringen die größte Porosität besitzt und am meisten Sauerstoff durchtreten lässt. Die Extraktion phenolischer Verbindungen verläuft genau entgegengesetzt. Je feiner das Holz umso langsamer die Extraktion.

### Optionen des Toastings

Neben den traditionellen Bezeichnungen wie Light Toast (LT), Medium Light Toast (MLT), Medium Toast (MT), Medium Plus Toast (M+), Medium Long Toast (ML) und Heavy Toast (HT) unterscheidet man heute sehr viele firmenspezifische Toasts. Die Bezeichnung TH steht für Toasted Head. Bei offen getoasteten Barriques (MO und MLO) werden die Fässer in der Endphase nicht mit einem Deckel abgedeckt, sodass durch die geringere Hitze auch weniger typische Toastaromen entstehen. In diesem Kontext muss auch das Infrarot Toasting erwähnt werden das angewendet wird, um klarer definierte Toastings zu erzielen.

In der Vorgehensweise unterscheiden sich die Tonnellerien bei den Verfahren gravierend, das Ergebnis ist nahezu das gleiche. Eine Variante ist das sogenannte Aquabending, bei dem das Holz vor dem Zusammenziehen der Dauben durch Eintauchen in heißes Wasser formbar gemacht wird. Dabei wird ein Teil der natürlichen Tannine extrahiert und gleichzeitig beim abschließenden Toasting der Einfluss der Hitze gemildert. Die Hitze dringt wesentlich tiefer in die geöffneten Poren des Holzes ein, sodass später eine subtile Extraktion möglich wird. Die Bezeichnung des Prozesses variiert. Die meisten Tonnellerien setzen weniger auf das Aquabending als auf eigene temperaturreduzierte Toastings, die in der Mehrzahl bei geringerer Temperatur, aber verlängerter

Einwirkzeit das Holz schonender und tiefgreifender toasten. Der mildere Toast lässt das Vanillin stärker hervortreten, während die würzigen Aromen reduziert werden. Hier werden elektrisch erhitzte Metallköpfe eingesetzt, die Konvektionswärme abstrahlen und einen tiefgreifenden, langsamen Toast erzeugen (Konvektionstoasten). Die Konvektion kann besser gesteuert werden als die offene Flamme. Auch andere Tonnellerien haben dieses Verfahren im Einsatz.

Um die Auswahl zu erleichtern und die Produkte stärker auf die Kundenwünsche auszurichten werden heute von fast allen Tonnellerien Fässer gezielt für bestimmte Weinstile oder gar Rebsorten angeboten.

### Porträts wichtiger Kufereien

Im Folgenden werden die wichtigsten Barrique- und Holzfasserhersteller am Markt kurz porträtiert:

#### Baron

Seit über 140 Jahren werden nahe Saintes an der Charente Holzfässer gefertigt. Um die Jahrtausendwende hat sich das Unternehmen neu aufgestellt und ist in den letzten 20 Jahren enorm gewachsen. Seit 2009 gehört eine eigene Daubenproduktion dazu. Nebenbei wurden in den letzten Jahrzehnten eine Reihe von Innovationen im Hinblick auf die Handhabung von Barriques, wie das Lagersystem Oxoline entwickelt. Baron bietet Barriques in Burgunder und Bordeauxgrößen an. Die Volumen reichen von 225 l beim Bordeaux Chateau bis zu 600 l. Die Fässer werden mit teilweise selbst entworfenen Maschinen und einem computergesteuerten Toastungsprozess hergestellt, sodass heute mit 35 Angestellten Fässer genau nach den Anforderungen der Kunden gefertigt werden können.

#### Boutes SAS

Die Tonnellerie Boutes wurde bereits 1880 gegründet und wird heute von den jüngsten Familienmitgliedern Pierre und Eric Barthe geführt. Der Firmensitz ist in Narbonne, die Produktion im Bordelais. Der Exportanteil bei einer Produktion von 30 000 Fässern liegt bei 80 %. Zur Tonnellerie gehört auch eine Daubenproduktion im Departement Allier. Die Hölzer der Standardfässer Classique lagern 18 bis 24 Monate beim Barrique Tradition oder 30 bis 36 Monate beim Barrique Sélection, bevor sie zur Kuferei in Bevhac im Bordelais transportiert werden. In der Produktserie Évolution bietet Boutes drei weitere sehr konträre Produkte im Hinblick auf den Herstellungsprozess an. Die Hölzer der Barrique Serie Coeur waren bei der Holzreife wenig oder gar nicht der Sonne und dem Regen ausgesetzt und bringen eine entspre-

chend andere Tanninstruktur mit, die aber nicht zu allen Weinen passt. Die Barrique soleil erfährt durch unterschiedliche Lagerung und Umschichten der Holzstapel genau die gegenteilige Behandlung. Das Topprodukt von Boutes ist das Fass Grand Réserve, das wohl weitgehend ungetoastet bleibt, um die Frucht und Struktur der Weine möglichst wenig zu beeinflussen. Zum Herstellungsprozess gibt die Tonnellerie keine Daten preis.

#### Demptos

Die Tonnellerie Demptos ist die größte Kuferei im Bordelais. Sie wurde 1835 gegründet und 1989 durch François Frères übernommen und gehört heute zur Tonnellerie François Frères Group. Zur Demptos-Gruppe gehört seit dem Jahr 2000 über ein Joint Venture der 1998 gegründete Fasshersteller Trust Hungary in Ungarn ebenso wie Kufereien in Spanien,



5 starke französische  
Marken  
bei Ihrem Spezialisten  
für Weinanbau & -Ausbau



François Frères  
TONNELLERIE



Maison fondée en 1825



#### Beratung und Verkauf

AGRO + OENO PRODUCTS GmbH

OSTSTR. 13 – 77694 KEHL

Telefon: 07851/4844 325

Email: [agro-oeno-products@gmx.de](mailto:agro-oeno-products@gmx.de)

[www.agro-oeno.com](http://www.agro-oeno.com)

Südafrika und in China (seit 2007). Die Jahresproduktion beläuft sich auf 85 000 Einheiten. Seit 2000 gehört auch der Daubenhersteller SOGIBOIS in Salignac, nahe Bordeaux, als Hauptlieferant für Fassdauben zur Gruppe. Demptos unterhält ein breit gefächertes Programm für individuelle Bedürfnisse, welches durch die Holzauswahl und -zusammenstellung geprägt ist. Diesem Ansatz entsprechen die Barriques der Reihe D'collection, die nach den Erfahrungen von Demptos für unterschiedliche Rebsorten gefertigt werden. In Deutschland werden diese besonders für die internationalen roten Sorten verwendet. Die Fässer der Serie Paradox sind durch einen intensiven tiefgründigen Toast gekennzeichnet, bei dem die Oberfläche nicht verbrannt wird. Die Serie Esencia wird aus selektierten Dauben mit hohem Gehalt an Norisoprenoiden gefertigt, die die Weine in ihrer aromatischen Ausprägung optimieren sollen. Das Highend Produkt stellt die Serie Réserve dar, die aus den besten Hölzern hergestellt ist. Die Serie Alba setzt sich aus Hölzern der amerikanischen Weißeiche zusammen, deutlich mehr Whiskylaktone enthält. Diese sind verantwortlich für die sensorische Ausprägung Kokosnuss. Ein Barrique mit modernem tiefem Toast ohne starke Verkohlung des Holzes ist das Fass Paradox, das entsprechend reduzierte Röstaromen bringt und den Wein stärker zur Geltung kommen lässt. Das Toasting ist für Blaufränkisch, Cabernet und Syrah optimiert.

### Chassin

Chassin ist in den letzten Jahren als relativ kleine Tonnellerie auch in Deutschland etwas bekannter geworden. Chassin betont besonders, dass das Fass zum Wein passen muss und nicht im Vordergrund stehen darf. Mit einem langen, sanften Toasting werden übermäßige Holzannone und -aromen zugunsten einer gewissen Eleganz reduziert. Die Fässer von Chassin zeichnen sich oft durch eine reduzierende Wirkung auf den Wein aus, die Frische und Klarheit bis zum Ende des Ausbaus garantiert. Diese Fässer unterstützen besonders den Ausbau weißer Weine im Barrique. Bei roten Weinen entwickelt sich die Struktur langsam, aber positiv, da sich die Adstringenz verringert, die Frucht aber erhalten bleibt. Für Chassin ist der handwerklich beaufsichtigte Toast das entscheidende Mittel um den Punkt festzulegen, an dem das Barrique fertig ist, an dem also der Kompromiss gefun-

den werden muss zwischen dem Abbau der Holzinhaltsstoffe und der Erhaltung des aromatischen Potentials.

### Küferei Eder

Im Laufe der Jahre hat sich die Firma Eder in Bad Dürkheim vom Fasshändler zu einer Küferei mit angeschlossenem Sägewerk gewandelt. Es werden heute Barriques und große Holzfässer bis 10 000 l Volumen hergestellt. Neben der breiten Palette eigener Produkte, die unter der Bezeichnung FassStolz vertrieben werden, vertreibt Eder auch die Marken Seguin Moreau, World Cooperage und Quintessence in Deutschland. Die Fässer der FassStolz Reihe werden in Größen und Formen von 100 bis zu 1000 l (auch als Moselfuder) gefertigt ([www.faesser-shop.de](http://www.faesser-shop.de)). Die Herkunft der Hölzer sind deutsche Provenienzen. Das Holz wird im Spiegelschnitt geschnitten. Toasting nach Kundenwunsch.

### François Frères

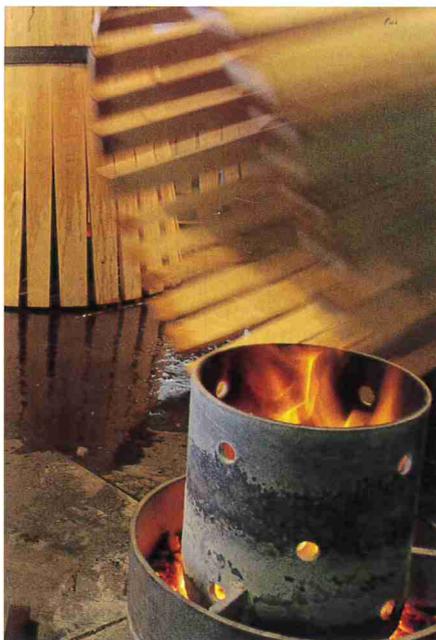
François Frères entsteht 1942, nachdem die Brüder Robert und Henri François die 1910 gegründete Küferei ihres Vaters gemeinsam fortführen. Zu Beginn der achtziger Jahre siedelte sich der Betrieb außerhalb von Saint Romain an. In den neunziger Jahren sind mit dem zunehmenden internationalen Markterfolg ein schnelles

Wachstum und die Übernahme mehrerer Betriebe verbunden. François Frères ist heute die größte Tonnellerie im Burgund und Teil der Gruppe TFF, zu der neun Tonnellerien, unter anderem Demptos, Treuil, und Bouyou, aber auch zwei große Produktionsstätten für Dauben und die Foudrerie François gehören. Der Exportanteil der Gruppe liegt bei 85 %, wobei 67 % der Produktion auf Fässer für Wein und 27 % auf Whiskyfässer entfällt. In Deutschland gehört François Frères zu den bekannteren Produzenten mit dem größten Marktanteil. François Frères tritt eher als traditionell verwurzelter Betrieb auf, dessen Erfolg sich auf die Professionalität und Erfahrung seiner langjährigen Mitarbeiter gründet. Es werden vier verschiedene Produktreihen angeboten:

Die Basis bilden die traditionellen Barrique Classiques. Die Barriques der Serie Exclusifs basieren auf Hölzern, die 36 Monate im Freien getrocknet wurden und die für Weine mit einem großen Anteil an Neuholz und längerer Lagerdauer bestimmt sind. Viele Fässer werden exklusiv nach den Wünschen und Vorgaben der großen Kunden gefertigt und werden inzwischen als fûts Privilage bezeichnet. Dieser Ansatz ist ein wichtiger Teil des Markterfolgs von François Frères. Grundsätzlich gilt François Frères als einer der verlässlichsten Lieferanten für Barriques im Pinot Bereich.

### Nadalie

Die 1902 gegründete Tonnellerie Nadalie ist eine der größeren Tonnellerien Frankreichs und nach wie vor ein familiengeführtes Unternehmen im Medoc mit zwei Tonnellerien in Kalifornien und Chile und insgesamt sechs Niederlassungen weltweit. Der Exportanteil beträgt 65 %. Das Holz wird überwiegend aus französischen Wäldern bezogen und gespalten. Nadalie verfügt über ein relativ großes Holzlager auf dem die Hölzer zwei Jahre gelagert werden. Die Zertifizierung erfolgt durch das CTB (centre technique du bois), das französische Holzinstitut. Es werden Barriques in den Größen 225 bis 600 l mit den üblichen Merkmalen angeboten. Neben den klassischen Toasts gibt es für Weißweine Barriques mit der Bezeichnung „perle blanche“ die aus Hölzern mit engen Jahresringen und mit einer schonenden Toastung hergestellt werden. Für das schonende Toasten hat sich Nadalie ein Umluftverfahren mit Feuchtigkeitsregelung patentieren lassen.



Die Toastung hat einen wichtigen Einfluss auf die Eigenschaften des Barriquefasses.

Foto: Archiv

## Küferei Michael Gies

Die Küferei Gies hat in den vergangenen Jahren erfolgreich ein kleines Nischensegment mit individuell getoasteten Barriques aus deutscher Herkunft besetzt. Die Fässer zwischen 225 und 500 l werden überwiegend aus Pfälzer und neuerdings schwäbischer Eiche gefertigt. Dieses Konzept gründet auf der sehr guten Qualität der engporigen, langsam gewachsenen Hölzer der kühleren Waldregionen Deutschlands. Neben den üblichen Toastings können auf Wunsch auch die Fassköpfe getoastet werden. Die Küferei Gies gehört zu den Partnerbetrieben des Biosphärenreservats Pfälzerwald-Nordvogesen – Nachhaltige Produktion. Seit einigen Jahren zertifiziert dieses Betriebe, die sich durch die Verwendung von Produkten aus der Region und nachhaltiges Wirtschaften auszeichnen. Bei der Herstellung wird zu 98 % Holz aus der Region verwendet, Wichtigster Vorlieferant für die Dauben ist das Fassholzsägewerk Müller in Mölschbach bei Kaiserslautern.

## Mercrey

Die Tonnellerie Mercrey geht eigentlich aus einem Sägewerk für Eichenholz der Familie Tarteret in der Champagne hervor und begann erst 1992 mit der Fassproduktion. Dies garantiert die Beschaffung von hochwertigen Hölzern aus französischen Wäldern. Die zunehmenden Exportaktivitäten ließen das Unternehmen wachsen und 2008 wurden 60 bis 70 Fässer pro Tag hergestellt. 2009 zog die Tonnellerie in eine neue Produktionsstätte am gleichen Platz in Mercrey um. Die Betriebsstätte ermöglicht sowohl eine höhere Produktivität als auch eine Anwendung der neuesten Technologien in der Barriqueherstellung besonders in Bezug auf das Toasting, das schon immer eine Spezialität von Mercrey war. Durch die eigene Daubenherstellung bei der Muttergesellschaft NT Bois wird zu 100 % französisches Eichenholz aus dem Centre verwendet. Beim Toasting werden mehrere Arten unterschieden, wobei neben dem klassischen Haustoast der sehr kräftige Toast Grand Cru für sehr konzentrierte und reife Weine empfohlen wird. Daneben werden der moderne Toast CLL (Chauffe Longue et Légère), der zunächst für Pinot und Chardonnay gedacht war, auch für Rotweine der Bordeaux Rebsorten und Syrah angeboten, die mindestens 12 Monate im Barrique reifen. Dieser Toast wird ausschließ-



Traditionell gibt es zwei verschiedene regional geprägte Philosophien. Die Tonnellerien im Südwesten Frankreichs legen immer großen Wert auf die Herkunft und Qualität der Hölzer, während sich die Tonnellerien in Burgund eher durch die Lagerung und das Toastverfahren abhoben.

Foto: Bernd Weik

lich bei Fässern der Sélection Nicolas Tartaret angewendet, die aus 30 Monate gelagertem selektiertem Holz besteht. Der leichtere Toast LF (Légère et Fruité) für Weißweine und Weine die weniger als 12 Monate im Barrique lagern, soll sich schnell in den Wein integrieren. Er wird besonders für die Hölzer aus kalkreichen Gebieten der Champagne (Sélection Craie LF) angeboten und ist besonders für Weißweine (mineralische Typen aus Sauvignon blanc, Riesling und Silvaner) empfohlen.

## Mercier

Die 1960 gegründete Tonnellerie in der Charente wird heute von der Familie

Nadalie geführt. Es werden drei Produktreihen angeboten: F de Mercier – eine limitierte Barriqueserie von 225 bis 500 l, aus französischer Eiche mit engen Jahresringen. Das Holz wurde 36 Monate gelagert und speziell verarbeitet. Dann die Reihe Delicate Pinot, mit 225 und 228 l, aus französischer Eiche mit engem Holz das zwei Jahre gelagert und für die Formgebung mit heißem Wasser gebogen wurde. Es enthält weniger Tannine. Als drittes die Reihe Delicate White – 225 und 228 l Barriques, ebenfalls aus französischer Eiche mit mittlerem Jahresringabstand. Für die Formgebung wurde das Holz mit heißem Wasser gebogen und enthält weniger Tannine. Als Toastung werden derzeit noch die üblichen Toast-

**MIST...!  
Gärstopp**

**BEST PRACTICE...  
Neustadt**

Mit der Gärführung  
Vinoquant 11 super plus  
wäre dies nicht passiert!

**KUEBLER**  
**alfermi**  
GmbH

Stephanienstr. 42-44 • D-76133 Karlsruhe • Tel. +49 (0)721/22491 • www.kuebler-alfermi.de

grade angegeben. Es sind auch weitere Fässer bis zu einem Volumen von 500 l erhältlich. Mercier hat sich in den vergangenen Jahren mit seinen Fässern der Delicate Reihe (Delicate white und Delicate Pinot) einen guten Ruf für Weine burgundischen Stils erarbeitet.

### Meyrieux

Meyrieux wurde 1991 von Daniel Meyrieux in Nuits-Saint-Gorges gegründet. Seit 2010 gehört Meyrieux zu JLS Gruppe von Sylvain. Die kleine dynamische Tonnellerie liefert handwerklich gefertigte Barriques aus französischer Eiche, die mindestens 24 Monate in einem besonderen Lagerverfahren getrocknet wurden. Durch offene Lagerung in Form von Kaminen soll das Holz nachhaltiger reifen und besser mit Sonne und Regen in Kontakt kommen. Es werden drei Serien angeboten: Tradition, aus fein- bis mittelporigen Hölzern, 36 Monate gereift, für Premiumweine der Rebsorten Cabernet-Sauvignon und Syrah mit langer Lagerdauer. Die Reihe der Premier Cru Fässer werden aus fein- und mittelporiger Eiche zusammengesetzt und besonders für Weißweine empfohlen. Für Pinot Noir und Chardonnay werden die Barrique der Serie Grand Cru ab 350 l empfohlen. Eine weitere Spezialität von Meyrieux ist das Toasting über zwölf verschiedenen Feuerstel-

Das Zusammenfügen der Fassdauben ist aufwendige Handarbeit.



len, wobei die Toastgrade von blonde (50 Minuten) bis a coeur (etwa 100 Minuten reichen). Durch den Wechsel der Feuerstellen kommt es zu einer langsamen tiefen Toastung.

### Orion

Orion ist eine kleine, aber sehr junge französische Käferei, die in der Nähe von Toulouse sitzt. Die Inhaber sind drei Küfermeister, die früher bei Saury gearbeitet haben und sich schließlich selbstständig gemacht haben. Für die deutschen Weine, insbesondere Weißweine, hat sich dabei die von Orion angebotene „Neptune“-Verarbeitung (vollständige Immersion des Fasses vor der Toastung, um starke Tanninaromen aus dem Holz auszuwaschen) sehr bewährt. Die Weine erhalten dadurch sehr samte und weiche Barrique-Noten, aber keine „holzigen“ Aromen. Insbesondere die 300 l-Fässer in der Neptune-Version werden sehr geschätzt.

### Radoux

1947 von Robert Radoux gegründet ist Radoux heute eine der führenden Tonnellereien in Frankreich und gehört, wie Seguin Moreau, zur Oeneo Group. Neben dem Hauptbetrieb in Jonzac nahe Cognac betreibt Radoux seit 1994 eine eigene Käferei in Santa Rosa, Kalifornien und die Toneleria Victoria in Spanien. Zudem gehört ein Daubenbetrieb zum Unternehmen. Radoux war eine der ersten Tonnellereien, die ihren Fokus nicht mehr auf die Herkunft des Holzes, sondern auf die Breite der Jahresringe ausrichtete. Dazu entwickelte das Unternehmen eine eigene Bezeichnungssystematik, die unterscheidet zwischen den Bezeichnungen: blend (Jahresringbreite unter 1,5 mm) mit der höchsten Aromatik (bezogen auf cis- und trans-Lactone) und dem geringsten Phenolgehalt; tight grain (Jahresringbreite zwischen 1,5 mm und 2,5 mm) mit moderater Aromatik und moderatem bis erhöhtem Phenolgehalt; sowie medium grain (Jahresringbreite zwischen 2,5 mm und 3,5 mm) mit geringer Aromatik und dem höchsten Phenolgehalt.

Bei Radoux steht Blend also für das feinste Holz mit den höchsten Gehalten an Lactonen und den geringsten Gehalten an Ellagtanninen, das für die High-End Barrique verwendet wird. Um die unterschiedlichen Ergebnisse des witterungsbedingten Trocknungsprozesses im Freien besser zu kontrollieren, entwickelte

Radoux eine als OakScan bezeichnete Methode. Seit Juni 2009 werden alle Dauben aus der Produktion mit dem Radoux OakScan mittels NIR-Infrarot-Technologie hinsichtlich des (Ellag-)Tanningehaltes vermessen und in drei Klassen (niedrige, mittlere, hohe Polyphenolgehalte) eingeteilt. Auf diese Weise können die Dauben nach Polyphenolgehalten zusammengestellt und die Barrique mit einem präzisen Verhältnis verschiedener Dauben bestückt werden (Mixed grain). Die Top-Serien Blend und x-Blend sind die praktischen Ergebnisse des OakScan Verfahrens und setzen sich aus den besten ausgewählten Dauben mit spezifischen Tanningehalten und aromatischem Potential zusammen.

Durch den kontrollierten Prozess sollen nachvollziehbare sensorische Profile entstehen, die die Auswahl der Barrique auf die gewünschte Stilistik konzentriert. Derzeit bietet Radoux Barrique vier Stilistiken an: Classic Toast, den Toast Evolution, und die Toasts Révélation und Intégration. Gegenüber dem Toast Classique wurde beim Toast Révélation der Prozess so verändert, dass der letzte Schritt, die finale Temperaturerhöhung oder bousinage, wegfällt und bei moderater Temperatur weniger ausgeprägte Toastaromatik und mehr Frucht gewährleistet wird. Bei der Variante Evolution wird mit niedriger Temperatur, aber länger getoastet während der ähnliche Toast Intégration aufgrund der rauchigen Aromen sich besonders für Pinot noir eignen soll.

### Rousseau père et fils

Das 1954 gegründete Familienunternehmen ist heute eines der kleinen, aber international bekannteren Unternehmen mit 800 Kunden weltweit. Zunächst hatte man sich auf große Fässer konzentriert, erst 1985 wurde das erste Barrique hergestellt. Am Hauptsitz in Couchey werden die Barriques bis 600 l und in Fixin die Fuderfässer über 1000 l hergestellt. Auch bei Rousseau wird die handwerkliche Herstellung in den Vordergrund gestellt, wobei der Betrieb seit der Gründung zehn Beste Handwerker (Meilleur ouvrier de France) stellte, die auch aus drei Generationen der Familie Rousseau stammen. Rousseau bietet vier Produktreihen an:

Die Produktreihe Gamme Expert, der vier verschiedenen Serien mit den Bezeichnungen piano, allegro, forte und video angehören, die nach den neuesten Erkenntnissen auf spezifische Weinstile zu-

geschnitten sind (fruchtbare Weißweine und Rotweine mit weniger als 10 Monaten Lagerdauer, Weine mit deutlichem Holzeinfluss, Rotweine mit mehr als 11 Monaten Lagerdauer). Gamme Traditionelle besteht aus Fässern verschiedener französischer Holzherkünfte (Bezeichnung Assemblage) mit traditioneller Toastung für verschiedene Weinstile und längere Lagerung. Die Serie Confidentielle bezeichnet Fässer mit spezifischen Hölzern aus ausgewählten Regionen für verschiedene Weinstile und längere Lagerung. Auch in dieser Reihe gibt es Fässer mit einer Mischung von Hölzern.

Rousseau bietet für seine Kunden einen Service nach dem Kauf an, der sich bei Problemen innerhalb kurzer Zeit (48 h) mit dem Kunden in Verbindung setzt und Problemlösungen anbietet ([www.tonnellerierousseau.fr/galerie/Catalogue%20Rousseau%20Allemand.pdf](http://www.tonnellerierousseau.fr/galerie/Catalogue%20Rousseau%20Allemand.pdf)).

## Saury

Die Tonnellerie Saury wird seit vier Generationen von der Familie betrieben und sitzt heute mit dem Stammwerk in Brive im Limousin. Saury besitzt seit 2009 zusammen mit dem Partner Charlois dem größten Daubenhersteller Frankreichs, über die Groupe Charlois heute vier Tonnellerien (Saury, Berthomieu, Leroi und Ermitage) und zwei Produktionsstätten für Fassdauben. Durch die Fusion verfügt Saury über ausreichend eigene Bestände an gelagertem Faszholz. Das Faszholz wird in Frankreich eingekauft und zertifiziert, im Holzlager sorgfältig bewässert und anschließend zwei bis drei Jahre natürlich getrocknet. Saury bietet ein breites Programm aus 100 % französischer Eiche, das sich chronologisch aufbaut, angefangen bei Holz und seiner Lagerung über die Technik der Herstellung bis zu Toasting. Die Premium-Reihe besteht aus besten ultrafeinporigen Hölzern, mindestens drei Jahre getrocknet. Fässer der Classic-Serie sind sehr feinporige Hölzer mit einer mindestens zweijährigen Trocknung. Die Standard-Linie ist aus feinporigen Hölzern mit mindestens 18 Monaten Trocknung. Das Biegen der Dauben kann traditionell, mit Feuer und Wasser oder modern im Immersionsverfahren mit Heißwasser erfolgen, welches mehr unerwünschte Tannine und Polyphenole eliminiert und für leichtere (Weiß-) Weine geeignet ist. Vier verschiedene Toasts wer-



Die Auswahl an Fässern ist groß. Jede Tonnellerie hat ihre eigene Philosophie.

Fotos: Bernd Weik

den in Verbindung mit diesen beiden Verfahren angeboten. Lumière heißt hier der schonende Toast, während Burgundy eher einem klassischen Typ entspricht. Daneben können die Standardtoasts Medium und Medium Plus bezogen werden.

## Seguin Moreau

Gegründet wurden die beiden Tonnellerien 1838 und 1870, aber 1972 durch Remy Martin zu einem Unternehmen verschmolzen. Im Laufe der Jahre stieg Seguin Moreau zum erfolgreichsten Hersteller von Barriques auf. Heute werden drei Produktionsstätten unterhalten: das Stammwerk in Cognac, eine neue Tonnellerie in Chagny/Burgund und eine in Napa, Kalifornien, dazu zwei große Holzreiflager und zwei Produktionsstätten für Fassdauben. Seguin Moreau gehört zur Oeneo Group, einer börsennotierten Aktiengesellschaft, die beispielsweise auch den DIAM Stopfen in ihrem Portfolio hat.

Bereits zu Beginn der achtziger Jahre wurde die Forschung in Zusammenarbeit mit der Universität Bordeaux über die Holzreife und Einflüsse des Holzes auf den Wein begonnen. Entsprechend bietet das

Unternehmen heute eine große Auswahl an Fässern zwischen 225 und 600 l an, die aus den unterschiedlichsten Waldregionen bezogen werden. So werden die unter der Bezeichnung Reference angebotenen Fässer aus osteuropäischen Hölzern hergestellt. Großen Wert legt Seguin Moreau auf die Steuerung der Holzreife, die computergesteuert wechselnde Intervalle von künstlicher Beregnung und Trocknung vorsieht. Neben den üblichen Toasts wird ein Teil der Barrique als Aquaflex angeboten. Hinter dieser Bezeichnung verbirgt sich ein spezifischer Prozess zur Optimierung des Holzeinflusses. Nach dem ersten Abbinden und vor dem eigentlichen Toasting wird das Barrique in für mehrere Minuten in 90 °C heißes Wasser getaucht. Durch dieses Vorgehen werden drei Faktoren verändert: die Adstringenz wird verringert, die Wärmeleitfähigkeit des Holzes und damit die Eindringtiefe der durch das Wasser gemilderten Hitze erweitert und das Holz biegsamer gemacht. Im Ergebnis wird bei geringerer Temperatur und verlängerter Einwirkzeit ein milderer, aber tiefgreifenderes Toasting erreicht, was besonders für Weißweine und Pinot noir interessant ist. Eine Überhitzung wird vermieden, durch den verringerten Toastgrad die Fruchtigkeit gestärkt. Seit Seguin Moreau in den achtziger Jahren mit der Selektion der Hölzer begonnen hat, wurde das Auswahlverfahren weiter verfeinert, denn kein Baum gleicht dem anderen. Mit der folgerichtigen quantitativen Bestimmung der Holzinhaltstoffe, besonders der aromatisch prägenden Substanzen wie cis-Eichenlactone und Norisoprenoide wurde der Begriff des oenologischen Potentials des Holzes entwickelt, der heute die Selektion bestimmt.

Die Fässer der Topserie Icône sind das Ergebnis dieser Selektion, die sich durch spezifische Geschmacksprofile für besondere Weine auszeichnen. Nachdem zu-

**wilhelm Eder**  
Sägewerk  
Schreinerei  
Küferei

[www.faesser-shop.de](http://www.faesser-shop.de)



nächst die Icône Serie Elégance mit Fässern für Rotweine startete, wurde sie in diesem Jahr durch die Icône Serien Low & High Aroma erweitert.

Der Micro Vinificateur mit 600 l Inhalt und Einfülldom aus Edelstahl schließlich wird zur schonenden Maischegärung angeboten. Dazu wird er auf Lagerrollen gedreht und auf diese Weise Maischehut und Wein in Kontakt gehalten. Durch den frühzeitigen Einfluss des Holzes in Verbindung mit einer natürlichen Mikrooxigenierung sollen sich die Weine frühzeitiger strukturieren.

### Fassbinderei Stockinger GmbH

Stockinger ist der größte Lieferant im deutschsprachigen Raum und liefert vor allem auch große Holzfässer in viele Regionen Europas. Man baut hier auf den guten Kontakt zu den Kunden. Bei Stockinger sieht man im Weißweinbereich eher eine Hinwendung hin zu größeren Holzfässern bei den eigenen Kunden, besonders in den Gebieten, die traditionell mehr Weißwein erzeugen, unter anderem auch im Burgund.

### Sylvain

Die Tonnellerie wurde 1957 von Gerard Sylvain gegründet und in den achtziger und neunziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts von Jean-Luc Sylvain zu einem der führenden Unternehmen der Branche ausgebaut. Neben der Küferei in Saint Denis de Pile gehört zu Sylvain ein benachbartes Sägewerk als Vorlieferant für Fassdauben. Sylvain hat Mitte 2010 die Tonnellerie Meyrieux in Villers-La-Faye übernommen, die aber eigenständig am Markt agiert.

Jean-Luc Sylvain ist der gegenwärtige Präsident der französischen Vereinigung der Tonnelleries ([www.tonnellersdefrance.fr](http://www.tonnellersdefrance.fr)). Sylvain produziert heute pro Tag 120 Barriques mit einem Exportanteil von 70 %. Die Hölzer stammen ausschließlich aus französischen Wäldern, was durch ein unabhängiges Institut, das Bureau Veritas bescheinigt wird. Der Bezug erfolgt über das ONF. Auf die Qualität der Herkünfte wird sehr großer Wert gelegt. Es werden drei Qualitäten angeboten: die Fässer der Top Linie Reserve werden aus dem feinsten Holz der Traubeneichen ausgewählter

Wälder (Fontainebleau, Tronçais, Bercé, Hague-nau) hergestellt. Die Sylvain Sélection steht für engringiges Holz aus Trauben- und Stieleichen der verschiedenen Wälder. Die Tonneaux der Serie 500 Blanc werden besonders für Weißweine geschätzt. Die wählbaren Fassgrößen umfassen 225 bis 600 l Bordeaux und Burgunder. Die 500 und 600 l Fässer werden auch als Micro-Vinificator angeboten.

### Taransaud

1932 gegründet, gehörte Taransaud seit 1976 zum Hennessy Konzern und wurde von dessen ehemaligen CEO Henri de Pracomtal 1997 gekauft und zur heutigen Größe geführt. Das Unternehmen ist Teil der zur Gruppe Chêne und Cie, zur der auch die Küferei Canton in den USA, Ja-

ques Garnier in der Charente und die Küferei Kadar in Ungarn über eine Beteiligung sowie drei Produktionsstätten für Dauben gehören. Über die Tochter Thales werden gebrauchte Barrique gehandelt. Taransaud selbst produziert in Cognac sowie in Burgund und exportiert 60 % seiner Produktion. Der Ruf der Produkte ist außerordentlich. Die Barrique werden mit hohem handwerklichem Aufwand nur aus garantiert französischen Hölzern gefertigt. Die Feinheit des Holzes wird in die drei Stufen – extra feinringig, feinringig und sehr feinringig – unterteilt. Neben den klassischen Toastgraden bietet Taransaud eine Toastung „grand chauffe“ an, der mit seiner langsamen Toastung bei niedriger Temperatur auf die Reduzierung der Toastaromatik und die Erhaltung der Frucht der Weine zielt. Das Unternehmen setzt auf die Expertise seine Küfer, dabei besonders auf die Gruppe der besten ihrer Zunft in Frankreich (meilleurs ouvriers de France), die die Produktion an entscheidenden Punkten überwachen. Neben den Barriques der klassischen Linien und größeren Volumen bis 500 l Fassungsvermögen wird auch eine limitierte Menge an Barriques unter der Bezeichnung T5 produziert. Für diese Fässer werden fünf Jahre gereifte, selektionierte Hölzer verwendet. Voraussetzung ist eine mindestens zweijährige Vorlaufzeit der Bestellung, um die geeigneten Hölzer zu selektieren. Die Variationsmöglichkeiten bei der Wahl der Fässer sind sehr groß. Im Bereich der größeren Fässer hatte Taransaud in den vergangenen Jahren viel Aufmerksamkeit für sein eiförmiges Zweifuderfass mit der Bezeichnung Ovum erhalten.

### Trust Hungary

Trust ist eine Tochter von François Frères und derzeit der größte osteuropäische Anbieter in Deutschland. Die Tonnellerie in Pécs eine Kopie der Tonnellerie in Saint Romain und bietet eine entsprechend solide Verarbeitung. Trust Hungary liefert preiswerte Fässer aus ausgesuchten Hölzern der ungarischen Eiche und aus Missouri-Eiche. Es werden Fässer bis zu 500 l angeboten, wobei die klassischen Typen den Schwerpunkt bilden.

### Vernou

Gegründet 1964, gehört die Tonnellerie Vernou zu dem Komplex der Tonnellerie Doreau und der Merranderie TMR. Seit 2010 steht sie unter der Leitung von

### Weitere Firmeninfos

- Baron: [www.tonnelleriebaron.com](http://www.tonnelleriebaron.com)
- Boutes SAS: [www.boutes.com](http://www.boutes.com)
- Demptos: [www.dempptos.fr](http://www.dempptos.fr)
- Chassin: [www.chassin-bourgogne.fr](http://www.chassin-bourgogne.fr)
- Küferei Eder: [www.wilhelm-eder.de](http://www.wilhelm-eder.de)
- François Frères: [www.francoisfreres.com](http://www.francoisfreres.com)
- Nadalie: [www.nadalie.fr](http://www.nadalie.fr)
- Küferei Michael Gies: [www.kueferei-gies.de](http://www.kueferei-gies.de)
- Mercurey: [www.tonnellerie-de-mercurey.com](http://www.tonnellerie-de-mercurey.com)
- Mercier: [www.tonnellerie-mercier.com](http://www.tonnellerie-mercier.com)
- Meyrieux: [www.tonnelleriemeyrieux.com](http://www.tonnelleriemeyrieux.com)
- Orion: [www.tonnellerieorion.com](http://www.tonnellerieorion.com)
- Radoux: [www.radoux.fr](http://www.radoux.fr)
- Rousseau père et fils: [www.tonnellerie-rousseau.com](http://www.tonnellerie-rousseau.com)
- Saury: [www.tonnelleriesaury.fr](http://www.tonnelleriesaury.fr), [www.kirks-total-wine.de](http://www.kirks-total-wine.de)
- Seguin Moreau: [www.seguin-moreau.fr](http://www.seguin-moreau.fr), [www.seguin-moreau-icone.com](http://www.seguin-moreau-icone.com), [www.wilhelm-eder.de](http://www.wilhelm-eder.de)
- Fassbinderei Stockinger GmbH
- Sylvain: [www.kirks-total-wine.de](http://www.kirks-total-wine.de)
- Taransaud: [www.taransaud.com](http://www.taransaud.com)
- Trust Hungary: [www.kirks-total-wine.de](http://www.kirks-total-wine.de)
- Vernou: [www.tonnellerie-vernou.com](http://www.tonnellerie-vernou.com)
- Vicard: [www.groupe-vicard.com](http://www.groupe-vicard.com)
- World Cooperage / Quintessence: [www.tonnellerie-quintessence.fr](http://www.tonnellerie-quintessence.fr), [www.wilhelm-eder.de](http://www.wilhelm-eder.de)

Die Adressen und deutschen Ansprechpartner/Vertriebspartner der Firmen finden Sie unter [www.dwm-aktuell.de](http://www.dwm-aktuell.de).

Thierry Doreau. Die Tonnellerie Vernou, die sich stark auf den Weinsektor konzentriert, exportiert etwa 80 % der Produktion. Neben der Standardtoastung, wie sie bei allen Anbietern ähnlich ist, bietet Vernou eine Toastung slow „S“ speziell für Weißweine und einen Toast Typ „R“ speziell für dichte Rotweine des Typs Merlot, Cabernet Sauvignon an. Diese Toastung ist kurz, aber heftig, stark geprägt von Röstaromen. Eine spezielle Toastung für Spätburgunder ist der Toast „FFF“. Entwickelt wurde diese Toastung im Burgund zusammen mit führenden Betrieben. Die Temperatur steigt langsamer an, als bei der Standardtoastung, der Prozess dauert relativ lange, dennoch wird am Ende eine hohe Temperatur erreicht. Ziel ist es die Frucht und Eleganz des Spätburgunders im Vordergrund zu halten, aber durch den Einfluss vom Holz die Länge und Struktur des Weines deutlich zu steigern.

Durch den Roll Fermentor, ein größeres Fass (600, 900 und 1 200 l) auf einem drehbaren Untergestell – zur Vergärung im neuen Holz, konnte Vernou einige neue Kunden erreichen. Fuderfässer und Cuves modernster Ausstattung werden in Luchac produziert. Mit dem Barrique In Extensio hat Vernou eine weitere Neuerung standardisiert. Ein Barrique mit abnehmbarem Deckel, das sowohl zur Maischegärung, als auch zum Ausbau genutzt werden kann.

### Vicard

Die Familie Vicard betreibt seit sechs Generationen das Küferhandwerk in Cognac. Die Käferei wurde 1925 gegründet. Die Tonnellerie ist die größte Käferei in Frankreich auf einem Betriebsgelände von 12 ha Fläche und produziert heute 300 Barriques pro Tag. Sie ist eingebunden in die 1997 gegründete Groupe Vicard, die auch Anteile an der Tonnellerie Cadus in Burgund hält. Zur Gruppe gehören auch drei Produktionsstätten für Dauben in Frankreich, die jährlich 4 000 m<sup>3</sup> Fassholz produzieren. Der Exportanteil liegt bei 70 %. Verarbeitet werden neben der französischen Herkunft auch Pfälzer, Schweizer, 5 % ungarische und rumänische sowie 20 % amerikanische Hölzer. Die Hölzer werden entsprechend der Jahresringbreite in grain très fine, fine, mi-fine und ouvert unterschieden. Das Toasting erfolgt seit 2005 computergesteuert, sodass alle gewünschten Toastgrade und -zeiten nachvollzogen werden können. Seit 2009 wird das Fass nicht mehr mit offener

Flamme, sondern mit einem temperierten Kegel innerhalb des sich drehenden Barriques erhitzt (Radiation/Abstrahlmethode). Durch dieses Verfahren wird eine bessere Temperaturkontrolle und ein langsames und nachhaltiges Toasting erreicht. Zudem werden die Raucharomen und strenge, bittere Tannine reduziert. Zusätzlich wird mit dem Scarstave-Verfahren, das sich Vicard hat schützen lassen, winzige Schnitte in das Fassholz eingebracht um die Entstehung von Brandblasen durch austretenden Wasserdampf zu verhindern und einen regelmäßigeren Toast zu erreichen. Das Produktprogramm von Vicard bietet 225 l Bordeaux- und 228 l Burgunderfässer in den traditionellen Ausstattungen (transport, chateau, tradition), die sich in der Anzahl der Fassringe (6 oder 8) und der Materialwahl unterscheiden (verzinkt oder Holzreifen, oder ein Mix aus beiden). Die Hölzer werden entsprechend der Feinheit der Maserung mit unterschiedlichen Bezeichnungen (wie Prestige, Distinction, Classique) angeboten. Dazu kommen größere Barriques bis 700 l mit einer Daubenstärke von 40 mm an. Ein weiteres Produkt ist der Vinificateur, der aus einem Untergestell mit Rollen und einem Fass besteht, das sich drehen lässt und so die schonende Durchmischung von Maische und Most gewährleistet. Der Vinificateur ist 300 und 600 l erhältlich und nimmt einen wichtigen Trend der vergangenen Jahre auf.

### World Cooperage / Quintessence

Die Mutter von World Cooperage, Independent Stave in Lebanon, Missouri wurde 1912 gegründet und ist der größte Hersteller für Fässer im Spirituosensbereich weltweit. World Cooperage kam erst 1983 ins Spiel und ist heute die wichtigste internationale Marke der Amerikaner für den Vertrieb im Weinbereich. World Cooperage ist auf allen Kontinenten vertreten und der schärfste Mitbewerber der französischen Tonnellereien. Preislich liegen die Fässer unter den Produkten der französischen Mitbewerber, da sie vielfach günstigere amerikanische Eichenhölzer verwendet. In Europa vertreibt die Tonnellerie du Monde in Bordeaux als Tochter die Marken World Cooperage, und T.W. Boswell europaweit. In Deutschland wird die eigenständige Tonnellerie Quintessence durch die Firma Wilhelm Eder vertreten. Französische Hölzer werden im eigenen Werk in Monthureux-sur-Saone gewonnen. Barriques werden nur aus Höl-

zern hergestellt, die 24 oder 30 Monate gelagert wurden. Geringe Mengen älterer Hölzer werden für limitierte Barrique-Serien verwendet. Quintessence kann beim Toasting auf alle Möglichkeiten zurückgreifen die entwickelt wurden. Es werden Fässer in der traditionellen Methode ebenso angeboten, wie solche, die mit modernen Methoden hergestellt werden. Wie das als Aromatoast bezeichnete schonende, gleichmäßige Strahlungs- oder Konvektionstoasten mittels eines elektrisch erhitzten Kegels. Wie viele französische Betriebe auch, stellt Quintessence beim Barrel Profiling die Weinstilistik in den Vordergrund und erleichtert den Produzenten die Wahl. So kann gewählt werden zwischen mehr als zehn verschiedenen Weinstilen für Rotweine und drei Stilen für Weißweine, bei denen jeweils eine große Zahl von Hölzern (amerikanisch oder französisch) und Toastprofilen hinterlegt ist. Tonnellerie Quintessences werden eine Vielzahl verschiedener Barrique und Toastungen angeboten. Die Top Range bildet die Reihe Fleur de Quintessence, die ausschließlich aus Holz von Tronçais und Jupilles, extra feinporig und in fünf Toastungen angeboten wird. ●

Wer das richtige Fass für seinen Wein gefunden hat, kann sich auf das Ergebnis freuen. Foto: DWI

