

Einladung zum Weinforum Oktober: Wein und Holz – in Barriques gereifte Weine

Aus Dauben zusammengesetzte Holzfässer, welche zur Lagerung und zum Transport von Gütern und Getränken genutzt wurden, gelten als Erfindung der Kelten. Später wurden sie auch von den Römern übernommen.

Aus der Historie sind für das „Barriquisieren“ drei Fälle erwähnenswert:

- Die Engländer, die lange die Gegend von Bordeaux beherrschten, bemerkten, dass der auf Schiffen im Holzfass transportierte Wein haltbarer wurde.
- Die hanseatischen Kaufleute in Bremen, Hamburg und Lübeck waren Freunde des „Rotspoons“; dies war Rotwein, der in Bordeaux gekauft, dann in die Hansestädte verschifft und dort aus verschiedenen Lieferungen verschnitten wurde. Gelegentlich sollen Winzer aus Bordeaux, die ihre hanseatischen Kunden besuchten, ihre eigenen Weine nicht wiedererkannt haben - so gut waren sie infolge der Barriqueslagerung geworden.
- Louis-Gaspard Estournel aus Saint-Estèphe bei Bordeaux stellte Anfang des 19. Jahrhunderts fest, dass einige in Arabien und Indien nicht verkaufte Wein-Partien nach dem Rücktransport erheblich besser geworden waren. Er markierte diese Parteien mit einem „R“ für „Retour des Indes“ (zurück aus Indien) und verkaufte sie, als sich ihre Qualität herumsprach, zu immer besseren Preisen. Endlich beschloss er, alle seine Weine vor dem Verkauf in Barriques zu transportieren.

Das Material hat einen entscheidenden Einfluss auf das Aroma

Auch um dieses Thema dreht sich das Weinforum im September. Wie bei Weinbergen hat jeder Wald ein anderes Terroir. Das Klima, die Bodenart, das Alter der Bäume und viele andere Komponenten beeinflussen die Beschaffenheit des Eichenholzes. Natürlich hat die Eichen-Gattung ebenfalls einen großen Einfluss auf die Reifung des Weines.

Daher werden wir an diesem Abend unter anderem drei Weine probieren können, die zwar identisch sind, jedoch nach der Gärung jeweils in drei unterschiedlichen Barriquefässern aus jeweils anderem Eichenholz gereift sind und völlig unterschiedlich schmecken.

In den letzten 15 Jahren waren Holzaromen das Glutamat des Weinbaus. Von ganz billig bis sehr teuer drängten ein ganzes Jahrzehnt lang mehr und mehr Weine auf den Markt, deren extremste Gruppe die Bezeichnung „Biberweine“ wirklich verdienen. So hatte der Schweizer Weinkritiker Andreas März die holzverseuchten Tropfen bereits vor zehn Jahren getauft.

Am Ende ist die Frage „Barrique oder nicht Barrique“ natürlich Geschmacksache. Eiche steuert Komplexität bei, aber nicht jeder mag ihre Gewürz- und Röstaromen. Manche Weinfreunde ziehen einfach den puren Fruchtgeschmack eines nicht vom Holz geküssten Tropfens vor. Die Riojaner als Eichenexperten haben übrigens auch hierfür eine gute Lösung gefunden: Vom Jöven über den Crianza und Reserva bis zum Gran Reserva bieten sie Holzdosierungen für jeden Gaumen an – vom Barrique-Verächter bis zu Robert Parker.

17. Oktober 2014 Weinforum „Wein und Holz – in Barriques gereifte Weine“ in der Weinbergshütte um 19.30 Uhr mit Heribert Burkert und – maximal 12 Teilehmern. Daher bitte hurtig anmelden. Kosten: Mitglieder 20 €, Gäste 24 €.