

# Was heißt »Barrigue«?

## AH, DER WEIN HAT BARRIQUE«, BEMERKT DER WEINKENNER, SCHWENKT WISSEND SEIN WEINGLAS UND RIECHT ZUFRIEDEN DARAN.

Probiert hat er ihn noch nicht. Wie weiß er das dann? Wonach riecht der Wein? Oder zuerst einmal: Was bedeutet »Barrigue« überhaupt? Gemeint ist, dass der Wein – mehrheitlich sind es Rotweine – für eine gewisse Zeit in einem kleinen Eichenfass gelegen hat. Im Fachjargon spricht man von »im Barrigue ausgebaut« oder »im Barrigue gereift«. Bemerkbar macht sich das Holz im Geruch und Geschmack des Weins: zarte Vanilletöne, Kokosnoten bis hin zu Tabak oder rauchigen Tönen, genannt Röstaromen. Je nachdem, welche Eichenholzart verwendet wird, ob das Holz gespalten oder gesägt wird oder welche Toastung (Flämmen der Innenwand) man für das Fass vorgesehen hat – all das spielt für die Aromatik des Weins eine wichtige Rolle. Entscheidend aber ist, ob der Wein in ein neues Barrigue gefüllt wird – das nennt man Erstbelegung – oder ob das Fass bereits in der Zweit- oder Drittbelegung, also im Secondhandgebrauch ist. Hier gibt das Fass weniger Holzgeschmack an den Wein ab. Es kommt auch darauf an, wie groß das Holzfass ist: Je kleiner das Fass, desto mehr Holzkontakt lässt man dem Wein und desto größer ist der Einfluss des Holzes auf den Wein. Ein klassisches Barrigue im Bordeaux fasst 225 Liter Wein, während ein solches Fass im Burgund Pièce heißt und 228 Liter beherbergt. Bis zu 350 Liter Fassungsvermögen darf man es in Deutschland Barrigue nennen. Große Holzfüßer, wie die in Deutschland üblichen Stück (1200 Liter), oder Doppelstück (2400 Liter) geben keinerlei Eigenaromen mehr an den Wein ab, es sei denn, die Fässer sind nicht sauber geputzt. Mangelnde Hygiene führt zu mikrobiologisch unerwünschten Reaktionen und Geschmäckern. Das würde man aber als Weinfehler bezeichnen.

Nun wieder zu den erwünschten Geschmacksnoten: Kleine Holzfüßer geben Gerbstoffe aus dem Holz an den Wein ab. Das Toasting des Fasses ist verantwortlich für die oftmals vanilligen Röstaromen des Weins. Dazu wird das Holz im Inneren über offenen Flammen geröstet. Wie beim Kaffee gibt es unterschiedliche Röstgrade.

Allen Holzfüßern gemeinsam ist, dass sie ein gewisses Maß an Oxidation zulassen. Das heißt, anders als in einem luftdichten Stahltank ermöglicht Holz zumindest einen minimalen Sauerstoffaustausch, der die Reifung des Weins begünstigt.

**WELCHE WEINE EIGNEN SICH DAZU, IM EICHENFASS AUSGEBAUT ZU WERDEN?** Bevorzugt der Winzer einen fruchtbetonten Weinstil, dann wird er sich nicht für den Ausbau im Barrigue entscheiden. Jung zu trinkende Weine, die kein Alterungspotenzial haben, würde man mit Holz verschonen, beziehungsweise man würde keine teuren Barrigue-Fässer dafür verschwenden. Nur konzentrierte, körperreiche Weine mit einer gewissen Komplexität, genügend Säure und einem stattlichen Tanningerüst halten dem Holzeinfluss stand. Weine, die zu schwach, zu fruchtig sind, werden von den Barrigue-Einflüssen unschön dominiert.

Die Erkenntnis, dass Wein durch eine gewisse Lagerzeit im Fass besser wird, beziehungsweise dass sich sein Aromenspektrum erweitern kann, gewann man erst im 19. Jahrhundert. Da die Fässer früher lediglich der Lagerung und dem Transport des Weins dienten, bemerkte man durch Zufall, dass der Wein sich in den Fässern auf den Schiffen durch den lan-



*Servier-Tipp: Öffnen Sie einen im Barrigue ausgebauten Wein mindestens eine Stunde vor dem Trinken, er benötigt so viel Sauerstoff wie möglich. Wirkt der Wein noch sehr verschlossen, karaffieren Sie ihn (einfach in ein anderes Gefäß umfüllen).*

gen Transport veränderte – häufig zu seinen Gunsten. In den 1980er-Jahren kam die Technik des bewussten Barrigue-Ausbaus weltweit in Mode. Mancherorts wurde damit auch übertrieben und es ging so weit, dass sich eine »Barriguisierung« bei billigen Weinen durchgesetzt hat, die seit 2006 auch in Europa erlaubt ist: Eichenholzchips bringen die erwünschten Aromen in den Wein, ohne dass man in teure Fässer investieren muss. Inzwischen hat sich der Barrigue-Boom etwas gelegt, weil man der Rebsorte und dem Boden wieder mehr Ausdruck verleihen möchte. Terroir und Authentizität sollen sich in einem charaktervollen Wein widerspiegeln, ob mit oder ohne Holzeinfluss. *SUS*

**NUR WEINE**, von denen man sich ein gewisses Alterungspotenzial verspricht, werden in Barrigue-Fässern ausgebaut.



### Schon gewusst?

Die Kelten erfanden das Holzfass für die Lagerung und den Transport von Getränken. Erstmals erwähnt wurde das in römischen Schriften 50 v. Chr. Im Altertum verwandte man sonst anstelle des Fasses Schläuche aus Tierhäuten und große Tongefäße wie Amphoren.

→ *Im nächsten Alnatura Magazin*  
Was passiert im Weinberg?



*Im bergigen Norden Spaniens – nahe dem Jakobsweg – liegt das moderne und zugleich traditionelle Familienweingut Bodega Quaderua Via, das feingliedrige harmonische Rotweine erzeugt.*

RIEDEL  
**BIO-ROTWEIN QUADERNA VIA CRIANZA NAVARRA DO**

- aus der Rebsorte Tempranillo
- duftet nach roten Beeren, Lorbeer und frischem Tabak
- mind. 24 Monate Reifezeit, davon 6 Monate im Eichenfass
- empfohlene Trinktemperatur: 16–18 °C
- passt zu: Geschmortem, Kurzgebratenem, deftigen Bohnen-Eintopfgerichten, Serrano-Schinken und Manchego-Käse

0,75l **8,99 €** (1l = 11,99 €)

\* Bei Produkten, die als »Hersteller-Empfehlung« gekennzeichnet sind, handelt es sich um Anzeigen. Diese Produkte erhalten Sie in Ihrem Alnatura Super Natur Markt.