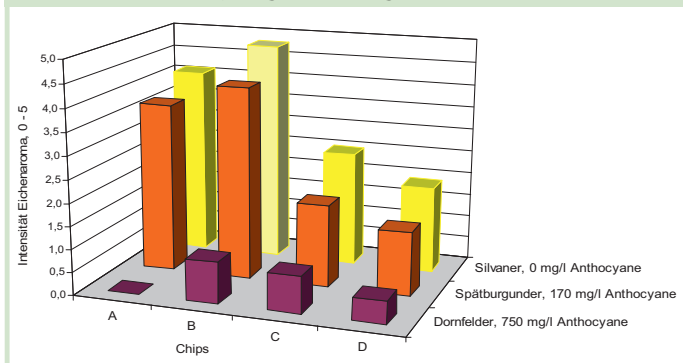




**Abbildung 3: Einfluss des Weins (Rebsorte und Anthocyanengehalt) auf die geruchliche Intensität (0-5) des Eichenaromas von Chips. Extraktion von 4 g/l während 6 Wochen. Wein filtriert, 30 mg/l SO<sub>2</sub>, 8 mg/l O<sub>2</sub>**



enger Wechselwirkung und müssen in ihrer Gesamtheit betrachtet werden. Die Kunst des Ausbaus im Barrique besteht darin, sie im Gleichgewicht zu halten.

### BEDEUTUNG DER HEFE

Immer wieder wird der verwegene Versuch unternommen, filtrierte Weine im Barrique auszubauen. Hintergrund ist die Suche nach mikrobiologischer Sicherheit. Dabei wird übersehen, dass filtrierte Weine im Barrique stärker zur Bildung von flüchtiger Säure neigen als unfiltrierte. Die einfache Erklärung liegt in der Eigenschaft der Resthefe, überschüssigen Sauerstoff zu zehren, welcher so zur Entwicklung von Essigbakterien nicht mehr zur Verfügung steht. Diese Reduktionskraft der Feinhefe schützt gleichzeitig vor einer zu starken Oxidation.

Während der Lagerung gibt die Hefe hochmolekulare Mannoproteine ab, welche sich im Wein anreichern, mit den Tanninmolekülen verbinden und sie sozusagen einschließen. In der Folge tritt eine deutliche Minderung der geschmacklichen Aggressivität des Tannins hin zu mehr Mundfülle ein. Filtriert ausgebauter Wein zeichnen sich durch schlecht integrierte Tannine aus.

### WAS LEISTEN CHIPS?

Unter dem alleinigen Aspekt der Holzqualität können Eichenholzchips dem Barrique durchaus gleichwertig sein. In der Praxis sind sie es jedoch selten, weil die besten Hölzer naturgemäß zur Herstellung von Fässern herangezogen werden. Entsprechende Qualität der Chips jedoch vorausgesetzt, könnte es im Grunde egal sein, ob man den Wein in die Eiche oder die Eiche in den Wein bringt. Dennoch ist die Realität etwas anders.

Wie bereits dargelegt, beinhaltet der Ausbau im neuen Barrique den doppelten Effekt von Aromatisierung und Reifung durch Sauerstoff. Im ausgelagten Barrique erfolgt nur eine Reifung durch die weiterhin funktionierende Sauerstoffzufuhr, jedoch keine Aromatisierung. Umgekehrt entspricht der Einsatz von Chips im Tank zunächst nur einer Aromatisierung ohne Reifung. Inwiefern eine solche zusätzlich herbeigeführt wird, hängt von der Menge des passiv aufgenommenen oder aktiv zugeführten Sauerstoffs ab. Anlagen zur Mikrooxidation erlauben dank ihrer Regeltechnik, die subtile Sauerstoffaufnahme im Barrique zu imitieren. Ihr Einsatz ist von der Realität der klein strukturierten Betriebe Mitteleuropas jedoch weit entfernt. Chips haben durchaus ihre Einsatzberechtigung in Weinen des unteren und mittleren Segments. Große Weine rechtfertigen weiterhin den Einsatz von Barriques.

### ZUSAMMENFASSUNG

Der Ausbau im Barrique beabsichtigt eine größere aromatische Komplexität durch Extraktion geruchsaktiver Inhaltsstoffe der Eiche, eine Verbesserung der Struktur durch die Polymerisation des traubenbürtigen Tannins und eine Verstärkung der Mundfülle durch Autolyse der verbliebenen Hefe. Der Qualität der Eiche kommt eine wesentliche Bedeutung zu, aber ihre Herkunft ist nur ein Faktor unter vielen. Ebenso wichtig ist die Beherrschung der involvierten oenologischen Parameter. Diese lassen sich unter dem Begriff der Redoxführung zusammenfassen und beinhalten die Erhaltung eines auf den Weintyp abgestimmten Gleichgewichtes zwischen Sauerstoffzufuhr, Schwefelung, Hefe, Klärung, Farbstärke und Tanningehalt. ■

**- Anzeige  
Grüne Woche -**



Sauerstoff verhalten sie sich kompetitiv. Dieses konkurrierende Verhalten um den Sauerstoff ist schematisch in Abbildung 2 dargestellt, wobei die Stärke der Pfeile die Intensität der beteiligten Reaktionen andeutet.

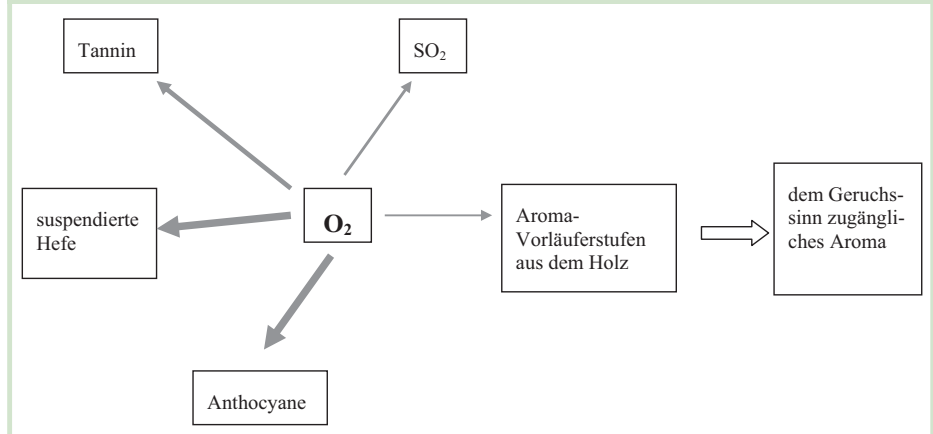
Nur ein Bruchteil des im Barrique aufgenommenen Sauerstoffs steht zum Aufbau der gesuchten Aromatik zur Verfügung. Dieser Anteil ist umso geringer, je höher die Gehalte an Anthocyanen, schwefeliger Säure, Feinhefe usw. sind. Die Reduktionskraft der schwefeligen Säure spielt im Vergleich mit den anderen Reduktionsmitteln nur eine zweitrangige Rolle.

Die gängige Praxis misst der Herkunft der Eiche eine einseitige Bedeutung bei unter Vernachlässigung der genannten oenologischen Parameter. Ein weitgehend geklärt Wein entwickelt im Barrique leichter und schneller das gesuchte Eichenaroma als ein trüber Wein mit hohem Hefegehalt. Sinngemäß erfordert ein farbstarker Rotwein mit hohem Anthocyanengehalt ein längeres Lager im Barrique, mehr neue Eiche oder eine stärkere Sauerstoffzufuhr als ein farbschwacher Rotwein oder gar Weißwein.

Ein verschlossenes Aroma durch übermäßige Reduktivität oder zu viel  $\text{SO}_2$  kann durch eine Belüftung korrigiert werden. Zu starke Oxidation wirkt jedoch gegenläufig, weil die Reaktionsprodukte irreversibel sind. Ein Umpumpen über Luft ergibt eine Sauerstoffaufnahme von ca. 2 mg/l  $\text{O}_2$ . Eine moderate Oxidation durch aktive Zufuhr von 4 x 2 mg/l  $\text{O}_2$  fördert die Entwicklung farbbetonter Rotweine im Barrique, eine starke Oxidation von 1 x 8 mg/l  $\text{O}_2$  ist jedoch stets der Qualität abträglich mit plumper Aromatik und hartem Tannin als Konsequenz.

Der traditionelle Barrique-Ausbau des Bordelais besteht darin, die Rotweine nach dem BSA trüb einzulagern und in dreimonatigen Abständen einem belüftenden Abstich zu unterziehen. Durch die allmähliche Verringerung des Reduktionsmit-

Abbildung 2: Verbrauch von Sauerstoff durch Weininhaltsstoffe während des Ausbaus im Barrique



tels Hefe und die periodische Sauerstoffzufuhr wird dabei das Redoxpotenzial immer wieder nach oben hin korrigiert. In Verbindung mit der Aufrechterhaltung eines Niveaus von 25-30 mg/l freier  $\text{SO}_2$  bezeichnet man dieses Vorgehen als oxidativen Ausbau im reduktiven Milieu. Obwohl diese Praxis keine universelle Gültigkeit beanspruchen kann, zeigt sie dennoch, welche Bedeutung der Redoxführung beigemessen wird.

Es ist ein grundsätzlicher Fehler, junge Rotweine im Barrique einzulagern, sich selbst zu überlassen und auf ein Wunder zu warten. Ein solches Vorgehen kann durchaus funktionieren, muss es aber nicht. So wie die Küferei für die Qualität des Holzes verantwortlich ist, fällt dem Kellerwirt die Verantwortung für die Redoxführung während des Ausbaus seiner Weine zu. Die Effekte der verschiedenen oenologischen Praktiken überlagern die Effekte des Holzes. Die Qualität der Eiche ist nicht immer verantwortlich für Qualitätsmängel im fertigen Wein.

Statistische Erhebungen belegen, dass der Tanningehalt deutscher Rotweine über die vergangenen 20 Jahre kontinuierlich gestiegen ist. Verantwortlich dafür sind der Klimawandel, verbesserte weinbauliche Rahmenbedingungen und zunehmende Investitionen in Wissen und Technik der Maischegärung. Dennoch treten immer wieder Barrique-Weine auf, über deren tatsächlichen Tanningehalt man sich besser im Vorfeld Gewissheit verschafft hätte.

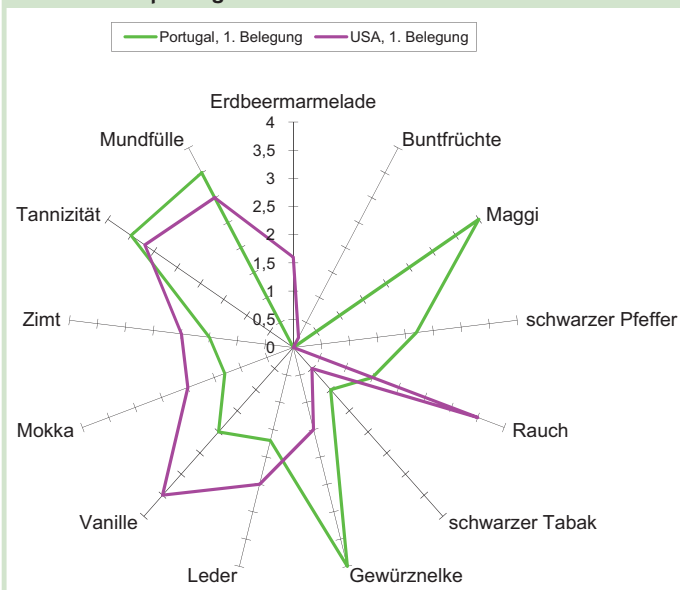
Über den Tanningehalt hinaus hat auch die Farbintensität bzw. der Gehalt an Anthocyanen entscheidenden Einfluss auf die Entwicklung im Barrique. Sie verbinden sich mit dem Tannin und greifen in seine geschmackliche Reifung ein. Darüber hinaus beeinflussen sie auch die geruchliche Intensität des typischen Eichenaromas.

Um diesen Effekt zu quantifizieren, wurde die Eiche in Form von Chips (4 g/l) in Flaschen dreier unterschiedlicher, abgefüllter Weine eingebracht. Nach sechs Wochen Reaktionszeit in der Flasche unter identischen Lagerbedingungen ( $\text{SO}_2$ , Schraubverschluss,  $\text{O}_2$  genormt aus Kopfraum) erfolgte eine geruchliche Bewertung der Intensität des Eichenaromas. Aus Abbildung 3 geht hervor, dass diese Intensität für vier verschiedene Eichen vom farbstarken über den farbschwachen Rotwein bis zum Weißwein regelmäßig zunimmt. Anthocyane sind in der Lage, die Entwicklung der typischen Eichenaromatik deutlich zu beschränken. Eine der Ursachen ist ihre Konkurrenz um den verfügbaren Sauerstoff.

Was heißt das für die Praxis? Rotweine geringen Anthocyanengehalts wie die der Spätburgunder-Art gewinnen durch einen tendenziell reduktiveren Ausbau im Barrique mit viel Feinhefe und geringen Gehalten (20-30 mg/l) freier  $\text{SO}_2$ . Farbstarke Weine wie Dornfelder oder Cabernet Dorsa sind robuster, erlauben einen vorübergehenden Verzicht auf freie  $\text{SO}_2$  und erfordern eventuell ein gezieltes Belüften. Während den wärmeren Sommermonaten empfiehlt sich jedoch aus Gründen der mikrobiologischen Sicherheit, ein Mindestniveau an freier  $\text{SO}_2$  aufrecht zu erhalten.

Ohne Zweifel unterliegt die Reifung im Barrique einer Vielzahl von Einflüssen, von denen die Eiche nur einer ist. Besonders die in Abbildung 2 aufgeführten Parameter der Redoxführung stehen in

Abbildung 1: Einfluss der Herkunft der Eiche bei Erstbelegung auf einem Spätburgunder Rotwein



## EINFLUSS VOM WEINTYP

Jegliche Qualitätsmängel im Grundwein verstärken sich während der Lagerung im Barrique. Unabhängig vom Ausgangsmostgewicht werden Weine geringer aromatischer oder phenolischer Reife noch dünner. Der Tanningehalt ist ein ganz wesentliches Kriterium für die Eignung zum Ausbau im Barrique. Rotweine der Burgunder-Art sollten daher mindestens 2.000 mg/l Gesamtphenol (als Catechin) aufweisen, farbintensive Sorten wie Dorn- oder Dunkelfelder mindestens 3.000 mg/l. Rotweine aus einfacher Maischeerhitzung sind mangels Tannin für den Ausbau im Barrique ungeeignet.



**Tabelle 1: Eigenschaften charakteristischer Aromastoffe aus dem Eichenholz**

↑ = Zunahme, ↓ = Abnahme, ↗ = Zunahme und Abnahme nach Überschreiten eines bestimmten Toastinggrades)

Molekül	geruchliche Attribute	Verhalten während der Trocknung	Verhalten während des Toastings
Vanillin und Derivate	Vanille	↑	↑ ↑ ↗
Eugenol	trockene Nelken	↑	↑ ↑ ↗
β-methyl-γ-Octalacton	Kokos, grünes Holz	↑	↑
2-Nonenal	Bleistift, -spitzer	?	↓ ↓ ↓
3-Octen-1-on	nasses Papier	?	↓ ↓ ↓
Furaneol	Karamel	---	↑ ↑ ↑
5-Hydroxymethylfurfural	getoastetes Brot	---	↑ ↑ ↑
Dimethylpyrazin	geröstete Mandeln	---	↑ ↑ ↑
Furanone und Pyranone	geröstete Gewürze	---	↑ ↑ ↑

– Deutsche Eichen können durchaus geeignet sein, sind aber mangels Erfahrung noch zu wenig genormt, um verbindliche Aussagen hinsichtlich einzelner Regionen treffen zu können. Das fachliche Können der Kuferei ist entscheidender als die Herkunft des Holzes.

Ganz wichtig ist in diesem Zusammenhang auch, woran man eine schlechte Eiche erkennt. Die entsprechenden sensorischen Kriterien sind in Tabelle 2 zusammengefasst und gelten sinngemäß auch für Chips.

**SCHREINEREITÖNE VERMEIDEN**

Die Erstbelegung eines neuen Barriques führt zu weit reichenden Veränderungen des Weines. Mit zunehmender Nutzungsdauer verarmt das Holz an Aroma und Tannin. Ausgehend von einer durchschnittlichen Lagerdauer von 12 Monaten pro Belegung, mindert sich der Einfluss des Holzes auf den Wein mit jeder Belegung um annähernd die Hälfte. Nach der dritten Belegung ist das Aromapotenzial des Holzes weitgehend erschöpft. In dieser Phase nähert sich das Verhalten eines Barriques dem eines klassischen Holzfasses an, wobei sich seine Funktion auf die Zufuhr von Sauerstoff beschränkt. In der gängigen Praxis wird der Wein zu je einem Drittel in Barriques von Erst-, Zweit- und Drittbelegung gelagert, um vor der Abfüllung zusammengeführt zu werden. Ein Drittel der ältesten Barriques wird jährlich durch neue ersetzt, um eine geschmackliche Konstanz über die Jahre hinweg aufrecht zu erhalten.

Einer der häufigsten Fehler in diesem Zusammenhang ist die Produktion so genannter Schreinerrei-

te ist die Ursache, dass nicht wenige Erzeuger als auch Verbraucher eine grundsätzliche Abneigung gegenüber Barrique-Weinen zeigen.

Die in Deutschland immer noch geübte Praxis, mit der Herausstellung von „im Barrique gereift“ auf dem Etikett zu werben, ist unter dem Aspekt des Marketings fragwürdig. Auf Grund der vielen, in der Vergangenheit gemachten Fehler mag sie abschreckend wirken. Es kommt weniger auf die magische Bezeichnung „Barrique“ als auf den Wein selbst an. Wenn die Eiche harmonisch integriert ist, wird die Unterscheidung zwischen „Barrique“ und „klassisch“ überflüssig.

International werden Barriques als gezieltes Stilmittel eingesetzt, ohne damit zu werben. Gute Barrique-Weine zeichnen sich durch Mundfülle und Komplexität aus, aber keinesfalls durch einseitige Adstringens durch zu viel neue Eiche oder ungenügendes Tanninmanagement. Es ist auch internationale Praxis, die Gerbigkeit vor dem Abfüllen kritisch zu bewerten und gegebenenfalls durch eine harmlose Schönung nach unten hin zu korrigieren.

**EINFLUSS DER REDOXFÜHRUNG**

Der über das Barrique zugeführte Sauerstoff kann, in Abhängigkeit von einzelnen Wein und seinem momentanen Zustand, optimal, suboptimal oder zu viel sein. Kurz, der Ausbau erfolgt zu oxidativ oder zu reduktiv. Daraus ergeben sich gewisse Anforderungen an die Redoxführung.

Unter Redoxführung versteht man die Einstellung oder Erhaltung eines für die Entwicklung des jeweiligen Weins geeigneten Gleichgewichtes

**Tabelle 2: Merkmale schlechter Eiche**

Sensorisches Kriterium	Ursache
Aromanote nach „Bleistiftspitzer“	Erhöhte Gehalte an 2-Nonenal, bedingt durch ungeeignetes Holz oder defizitäres Toasting.
Aromanote nach „grünem Holz, grünen Nüssen“	Ungeeignetes Holz oder ungenügendes Toasting.
Völlige Abwesenheit von Aroma	Ungeeignetes Holz
Aggressive, lange nachhängende Adstringens	Hochmolekulare Ellagatannine durch ungeeignetes Holz, ungenügende Trocknung oder defizitäres Toasting.

töne nach ausschließlicher Erstbelegung. Sie äußern sich darin, dass der Wein einseitig mit Eiche überfrachtet wurde, ohne diese integrieren zu können. Die damit verbundene übermäßige Adstringens vieler Weine

zwischen Reduktions- und Oxidationsvorgängen. Dazu stehen verschiedene handwerkliche Instrumente während des Ausbaus zur Verfügung, deren Einsatz das fachliche Können des Kellermeisters erfordern.

Wenn man, unter experimentellen Bedingungen, einen hermetisch von Sauerstoff abgeschlossenen Wein mit Eichenspänen versetzt, entwickelt sich kein an Eiche erinnerndes Aroma, wie man es unter den Bedingungen der Praxis beobachtet. Diese klassische Erfahrung belegt die Bedeutung oxidativer Reaktionen für die aromatische Entwicklung von Barrique-Weinen. Alles verhält sich so, als liefere die Eiche nur geruchlose Vorläuferstufen des gesuchten Aromas.

Andererseits ergibt der Ausbau des gleichen Weines in der gleichen Eiche höchst unterschiedliche sensorische Resultate in Abhängigkeit von seinem Trübungsgrad, dem Gehalt an freier schwefeliger Säure und der Aufnahme atmosphärischen Sauerstoffs durch Abstiche und Umlagerungen. Diese Parameter nehmen entscheidenden Einfluss auf das Gleichgewicht zwischen Reduktion und Oxidation, wenngleich im spezifisch deutschen Umfeld das Augenmerk meist einseitig auf die schwefelige Säure gerichtet ist. In der Tat folgt die Intensität des eichenbürtigen Aromas der Entwicklung des Redoxpotenzials, gemessen in mV.

Sauerstoff ist ein entscheidender und oft beschränkender Faktor in der aromatischen Entwicklung solcher Weine. Aus diesem Grund wird nicht zu Unrecht für bestimmte Rotweine das Dekantieren vor dem Genuss empfohlen. Dabei wird die Aromatik intensiver und komplexer.

Verschiedene Inhaltsstoffe des Weins partizipieren an der Bindung des Sauerstoffs, wobei sich das Gleichgewicht zwischen Oxidation und Reduktion mehr zur reduktiven Seite hin verschiebt. Zu diesen Inhaltsstoffen gehören das Tannin, die Anthocyane, die schwefelige Säure sowie die in Schwebe befindliche Hefe. Sie alle fungieren als Reduktionsmittel. Gegenüber dem verfügbaren

**– Anzeige Schneider –**



# Ausbau von Rotwein im Barrique

**In Deutschland nehmen im Barrique ausgebaute Weine eine kleine, aber prestigeträchtige Nische am Markt ein, sofern sie wirklich gut gemacht sind. Zustand und Behandlung der Weine spielen dabei eine ebenso große Rolle wie die Qualität des Holzes. Volker Schneider, Schneider-Oenologie in Bingen, gibt Hinweise zur Auswahl von Eiche und Wein sowie Maßnahmen während des Ausbaus.**

Die Geschichte des kleinen Holzfasses als Lagerbehälter für Wein reicht bis ins Mittelalter zurück. Doch der Gebrauch neuer Eiche als Stilmittel zur bewussten und tief greifenden Veränderung der sensorischen Eigenschaften der Weine in der heute bekannten Form ist erst seit den 1970er Jahren bekannt. Die Eiche ist ein Holz mit einem unvergleichbar hohen Aromapotenzial, welches zur Herstellung von Barriques gezielt durch Trocknung und Toastung erschlossen wird. Deshalb stellt das Barrique mehr als nur einen einfachen Lagerbehälter dar. Im neuen Zustand und während den ersten Belegungen reichert es den Wein mit Inhaltsstoffen des Holzes und Sauerstoff an, welche sich auf harmonische Art in die durch Traube und Vinifikation vorgegebene Grundsubstanz integrieren sollen.

Die Bewertung von Barrique-Weinen basiert auf drei grundlegenden Überlegungen:

- Sie sind nicht zwangsläufig besser als ohne Eiche ausgebaute Weine, aber auf jeden Fall anders.
- Mit dem Ausbau im Barrique kann kein mittelmäßiger Wein besser gemacht werden, sondern nur gute Weine können positiv verändert werden. Schlechte Weine werden noch schlechter.
- Der gewohnte Sortencharakter kommt teilweise zum Verschwinden und wird durch eine Fülle neuer Geruchs- und Geschmacksstoffe



*In modernen Kufereien sind längst moderne Techniken wie Laser u. ä. eingesetzt, um konstante Qualität zu gewährleisten und auf Kundenwünsche einzugehen.* Foto: ??????????????????????

ergänzt. In Extremfall kann ein völlig anderer Weintyp entstehen.

Der sensorische Beitrag der Eiche kann von kaum wahrnehmbar bis dominant reichen. Auf jeden Fall wird eine subjektiv als ideal empfundene Verbindung von Eiche und Wein angestrebt. Damit dieses Ziel erreicht wird, muss der Ausbau im Barrique dreier, sich wechselseitig beeinflussender Faktoren Rechnung tragen: Art der Eiche, Art des Weines und Redoxführung während des Ausbaus. Im Folgenden wird der Einfluss jeder dieser drei Faktoren dargestellt.

## EINFLUSS DER EICHE

Das Eichenholz reichert den Wein mit Substanzen an, die sich in vier Gruppen einteilen lassen:

- **Sauerstoff**, der durch die dem Holz eigene Porosität, über die durch Schwund bedingte Luftglocke und durch das periodische Beifüllen aufgenommen wird. Unter den Bedingungen der Erstbelegung beträgt die typische Sauerstoffaufnahme ca. 30 mg/l O<sub>2</sub> pro Jahr. Mit der Anzahl der Belegungen erfolgt eine zunehmende Verlegung der Poren durch Mikroorganismen, Weinstein und andere Ausscheidungen, so dass die Sauerstoffaufnahme mit der Zeit abnimmt und sich der eines alten Holzfasses annähert. Der Sauerstoff löst eine moderate Oxidation aus, welche zur aromatischen Entfaltung und geschmacklichen Glättung des Tannins durch dessen Polymerisation beiträgt.
- **Ellagantannine** aus dem Holz, welche anderer chemischer Natur als das Tannin aus den Trauben sind und überwiegend aus komplexen Verbindungen von Gallus- und Ellagsäure bestehen. Während den ersten Monaten der Erstbelegung führen sie zu einem starken Anstieg der Adstringens, um anschließend durch Oxidation und saure Hydrolyse wieder abzunehmen. Sie puffern den Effekt zu starker Sauerstoffaufnahme ab und fördern die Polymerisation des traubenbürtigen Tannins der Rotweine. Dabei verringert sich die ursprüngliche geschmackliche Härte zu Gunsten einer samtigen Mundfülle.
- Polysaccharide wie **Hemicellulose und Lignin**, die ebenfalls zur Mundfülle beitragen.
- **Aromatische Verbindungen**, welche nur zum Teil identifiziert sind. Tabelle 1 zeigt die wichtigsten unter ihnen einschließlich ihrer sensorischen Charakterisierung sowie ihres Verhaltens während Trocknung und Toasting des Holzes. Sie prägen den Typ des Barrique-Weins, wie er sich in den vergangenen 30 Jahren weltweit entwickelt hat. Sind sie durch fortschreitende Nutzungsdauer aufgebraucht, fungiert das Barrique wie jedes alte Holzfass nur noch als Lieferant von Sauerstoff. Die Folge ist eine geschmackliche Reifung ohne Aromatisierung.

Die meisten der aus dem Holz extrahierten Aromastoffe liegen in Barrique-Weinen unterhalb ihres Geruchsschwellenwertes vor und kommen nur durch ihr additives Zusammenwirken zu geruchlicher Geltung. In der Sprache der deskriptiven Sensorik führen sie zum Entstehen neuer aromatischer Attribute, von denen Zimt, Vanille, trockene Gewürznelken und geröstete Mandeln am häufigsten und charakteristischsten sind. Sie können dem Wein Komplexität verleihen, aber auch zur einseitigen Dominanz im Aromaprofil führen.

Andererseits sind auch Verbindungen bekannt, deren Beitrag zum Aroma negativ bewertet wird. Dazu zählen das 2-Nonenal mit seinem typischen Geruch nach Bleistiftspitzer sowie das 3-Octen-1-on, welches an nasses Papier erinnert. Das Vorliegen solcher Attribute in Barrique-Weinen weist auf schlechtes Holz oder ungenügendes Toasting hin. Im Handel, bei Auswahl und Kauf der Barriques wird in erster Linie ihr Aromapotenzial bewertet. Dieses hängt naturgemäß von der botanischen Gattung der Eiche und ihrer geografischen Herkunft, mehr aber noch von dem Standort und sogar dem einzelnen Baum ab. Die Auswahl geeigneten Holzes und die vollständige Erschließung seines Aromapotenzials durch Trocknung und Toasting unterliegen dem fachmännischen Können der Kuferei. Für Wein ist nur ein mittleres Toasting sinnvoll. Letztendlich ist die Qualifikation der Kuferei entscheidender als die Herkunft des Holzes.

Die Bewertung der sensorischen Qualität von Barriques einer gegebenen Herkunft oder Kuferei erfordert, dass die oenologischen Parameter, im Wesentlichen der Wein und die Art seines Ausbaus, in allen Barriques identisch sind. Andernfalls fließt der Faktor Wein stärker in die Bewertung ein als der Faktor Eiche. Abbildung 1 zeigt exemplarisch das Ergebnis einer solchen sensorischen Studie, hier mit amerikanischer und portugiesischer Eiche in Erstbelegung über acht Monate. In diesem Aromaprofil entspricht die Intensität eines jeden sensorischen Parameters dem Mittelwert von drei Barriques pro Herkunft. Bei der Auswahl der Eiche ziehen die meisten Weinmacher französische Herkünfte vor. Das ist verständlich, denn schließlich präferieren auch die Verbraucher französische Weine, weil sie ihnen ein Gefühl von Sicherheit und Kennerschaft vermitteln. Doch Eiche kennt keine Nationalität. In den meisten Ländern Mittel- und Osteuropas wachsen sowohl ungeeignete Bäume als auch hochwertige Hölzer, welche die Versorgung der etablierten französischen Tonnelleries sicherstellen. Ein direkter Zusammenhang zwischen Preis und Qualität der Eiche ist nicht zu erkennen. Trotzdem kann von einigen grundlegenden Tendenzen gesprochen werden, denen die aromatische Qualität der Eichen folgt. Bezogen auf die omnipräsente französische Eiche des Types Allier, gilt als abgesichert:

- Amerikanische Eiche tendiert in der Aromatik zu einer geringfügig stärkeren Betonung der Aromastoffe „Vanille“ und liefert weniger Adstringens im Mund.
- Die Eichen aus den Ländern Mittel- und Osteuropas können dem Prototyp der französischen Eiche sehr ähnlich sein.