

Konservierung von Holzfässern

Jeder Winzer weiß: Ein Holzfaß hält am längsten, wenn es stets mit Wein befüllt ist. Das ist jedoch nicht immer möglich. Irgendwann wird es entleert und muß bis zur nächsten Befüllung konserviert werden. Dennoch sind sie hier und da noch vorhanden, die streitbaren Holzfässer.

Die Trockenkonservierung durch gasförmiges Schwefeldioxid, wie sie traditionell durch Aufbrennen mit Schwefelspänen erzielt wird, ist von kurzfristiger Dauer. In der Regel muß alle ein bis zwei Monate nachgeschwefelt werden, um ein Keimwachstum dauerhaft zu unterbinden. Zur erneuten Inbetriebnahme muß das Fass oft erneut abgedichtet werden. Gelingt dies nicht mit Wasser, ist der Fassküfer gefordert. Dem Fassholz tut es nicht gut, periodisch auszutrocknen und erneut aufzuquellen. Längeres Trockenlagern begünstigt das Auftreten von Lohetönen und Schwefelsäurefirne. Diese haben eine rein chemische Ursache und sind auch durch bestes Reinigen nicht immer zu vermeiden.

Eine weitere Möglichkeit ist die Nasskonservierung. Um das Keimwachstum unter Kontrolle zu halten und damit das Wasser nicht fault, wird es mit 200-300 mg/l SO_2 versetzt. Das Fass bleibt dicht, und Weinstein löst sich zu einem großen Teil auf. Das Holz leidet jedoch unter dem hohen, neutralen pH-Wert des Wassers. Es wird schwammig, morsch, faulig oder wie immer man es auch nennen mag.

Sowohl nach Trocken- als auch nach Nasskonservierung muß das Fass vor der Wiederverwendung durch Auswässern von verbliebenen SO_2 -Mengen und anderen Verunreinigungen gereinigt werden. Insgesamt sind diese Pflegearbeiten recht aufwendig. Dass sie selten zufriedenstellend durchgeführt werden, zeigen die Fehltöne im Wein, die direkt auf das Holzfass zurückzuführen sind.

Aufgrund dieser Problematik liegt der Gedanke nahe, dem Fass zu verstehen zu geben, dass es mit Wein belegt ist. Dazu wird es mit einer weinähnlichen Lösung befüllt, in der das Zusammenwirken von Säure und SO_2 dem des Weins ähnlich ist. Zur Herstellung einer solchen Lösung werden zunächst 3 kg Citronensäure in 1000 Liter Wasser aufgelöst. Es stellt sich ein pH-Wert von ca. 3,0 wie im Wein ein. Höhere Mengen dieser Säure bewirken keinen wesentlichen zusätzlichen Säuerungseffekt, während geringere Mengen den pH-Wert nicht auf das gewünschte Niveau senken. Citronensäure ist die Säure der Wahl, weil sie mit 6-7 DM/kg relativ preisgünstig zu erwerben ist, das Holz nicht angreift, toxikologisch unbedenklich ist und Rückstände nicht durch Auswässern entfernt werden müssen.

Das so angesäuerte Wasser wird mit 50-70 mg/l SO_2 versetzt. Sie wirkt in dieser Konzentration genauso konservierend wie im Wein, da ein dem Wein vergleichbarer Säuregrad eingestellt wurde. Der biologische Abbau der Citronensäure wird sicher unterbunden. Höhere SO_2 -Mengen sind unter diesen Verhältnissen überflüssig, kontraproduktiv und erschweren die spätere sensorische Beurteilung des Wassers. Auf einen Zusatz von Alkohol kann aus Kostengründen verzichtet werden. Wichtig ist der Säuregrad.

Schwund wird durch Wasser beigefüllt und die schweflige Säure alle drei bis sechs Monate wie in Wein kontrolliert. Stärkere SO_2 -Verluste werden durch Nachschwefeln auf 50-70 mg/l ergänzt. Unter diesen Bedingungen kann das Fass zeitlich praktisch unbeschränkt konserviert werden. Nach Entleerung der Säurelösung ist es sofort gebrauchsfähig.

Weinstein löst sich innerhalb weniger Tage auf. Die Säurelösung kann grundsätzlich weiter zum Einsatz in anderen Fässern verwendet werden, solange sie durch aufgelösten Weinstein nicht neutralisiert wird. Dies geschieht mehr oder weniger schnell in Abhängigkeit von der Menge des in jedem Fass vorhandenen Weinstein. Der Säuregrad kann am einfachsten durch Bestimmung des pH-Werts überprüft werden. Alternativ bietet sich im Winzerbetrieb die Bestimmung der Gesamtsäure an. Die Lösung muß mindestens 3,5 g/l Gesamtsäure, ausgedrückt als Weinsäure, aufweisen. Durch Ergänzung fehlender Mengen Citronensäure kann die Wirksamkeit wieder hergestellt werden.

Man stellt bei dieser Art der Konservierung fest, dass das Holz hart und stabil bleibt. Ein weiterer, nicht zu unterschätzender Vorteil besteht jedoch in der Möglichkeit, jedes einzelne Holzfass sensorisch beurteilen zu können. Grundsätzlich ist Holz kein genormter Werkstoff. Ihm wohnt eine hohe mikrobiologische und chemische Dynamik inne, die sich nicht unbedingt positiv auf die Weinqualität niederschlagen muß. Vom Holz an den Wein abgegebene Substanzen können selbst oder Vorläuferstufen von Fehltönen sein. Gerbstoffe, Muff- und Schimmeltöne stehen dabei im Vordergrund. Besonders in warmen

Räumlichkeiten gelagerte Holzfässer sind problematisch aufgrund der in der Wärme höheren Stoffumsatzraten zwischen Holz und Wein.

Im Wein, besonders in Jungweinen, sind solche Fehltöne nicht immer sicher zu erkennen, da sie durch Weininhaltsstoffe wie Gäraromen teilweise überlagert werden. Erst nach einer Phase der Weinalterung treten sie hervor. Spätestens nach Ablehnung des Weins bei der Qualitätsweinprüfung rücken sie eindringlich ins Bewußtsein. Die mittels Citronensäure hergestellte weinähnliche Lösung ist jedoch neutral. Ihr Geschmack ist nur sauer; maskierende Aromastoffe sind nicht vorhanden. Man spricht von einer Null-Matrix. Fehltöne, die das Holz abgibt, können sicher in ihr erkannt werden, weil sie nicht durch Weininhaltsstoffe maskiert werden.

Vor dem Entleeren der Fässer, eventuell auch schon vorher, sollte deshalb die in jedem Fass enthaltene Lösung sorgfältig geruchlich und geschmacklich verkostet werden. Gute, schlechte und fehlerhafte Holzfässer können so leicht identifiziert werden. Der geübte Sensoriker stellt fest, dass kein Fass mit dem anderen vergleichbar ist. Auch kann sich die Geschmacksbeeinflussung durch das Holzfass von einem auf das andere Jahr ändern. Wer mit Holzfässern arbeitet, muß sich deshalb des erforderlichen Aufwandes an Pflege und Kontrolle bewußt sein.

Zusammenfassung: Eine optimale Konservierung von Holzfässern kann durch eine weinähnliche Lösung erfolgen. Ihre Herstellung erfolgt durch Zugabe von 3,0 kg Citronensäure und 50-70 g SO₂ pro 1000 Liter Wasser. Sorgfältige Verkostung dieser Lösung erlaubt das Erkennen von durch das Fass abgegebenen Fehltönen.