

## Pflege von Holzfässern

Die Vor- und Nachteile von Lagerbehältern aus Holz sind bekannt. Ein wichtiger Punkt ist die Reinigung von Holzfässern oder Barriques, die nicht sofort wieder befüllt werden. Während der Gärung, beim BSA oder während des Ausbaus bildet der noch trübe Jungwein im Barrique eine Schicht aus Weinstein, Mikroorganismen und weiteren Weinhaltstoffen. Diese ist nicht ganz einfach zu entfernen und verlangt unsere ganze Aufmerksamkeit. Unsaubere oder verschimmelnde Fässer können zu Muff- und Grauschimmeltönen führen. Die Reinigung erfolgt meist mittels Hochdruckreiniger oder mehrfachem Ausspülen mit Wasser.

Abfolge: Kaltes Wasser – heisses Wasser oder Dampf – kaltes Wasser. Es darf, wenn überhaupt, nur ein mildes Reinigungsmittel (z.B. Soda) verwendet werden. Bei grossen Fässern ist es gut, wenn sie trocken ausgebürstet werden und dann erst mit frischem Wasser zuerst heiss und dann kalt ausgespritzt werden. Bei Schimmelbefall soll das Fass immer zuerst trocken, dann mit kaltem Wasser ausgebürstet werden. Durch Dampf oder Heisswasser kann bei unsauberen Fässern der Schimmelgeschmack in die Poren gepresst werden.

Nach der Ernte 2003 wurde ein vermehrtes Auftreten von *Brettanomyces* festgestellt. Diese Hefeart ist bekannt aus warmen Weinbauregionen. In letzter Zeit hat man sie aber auch in Schweizer Weinen gefunden. Das typische «Schadbild» ist ein Pferdestallgeruch (siehe dazu SZOW Nr. 13/2004, S. 11–13). Diese Pilze sind äusserst schwierig aus befallenen Holzfässern zu entfernen. Oft muss man diese rekonditionieren. Darunter versteht man die «chemische Reinigung» von gebrauchten Barriques mit Lauge und Säure. Die Adresse einer entsprechenden Spezialfirma wird durch die Oenoservice Haenzi GmbH in Witterswil ([www.oenoservice.ch](http://www.oenoservice.ch)) vermittelt.

Die Konservierung leerer Holzfässer kann im trockenen oder nassen Zustand erfolgen. Im ersten Fall wird das Fass zuerst mit Heissluft getrocknet und anschliessend mit Schwefelschnitten konserviert (Mengenangaben auf der Verpackung). Oder das Fass wird mit Wasser befüllt und mit schwefliger Säure geschützt. Die notwendige Menge an SO<sub>2</sub> kann durch Absenken des pH-Werts auf 3 mit Weinsäure oder Zitronensäure reduziert werden. Eine Zugabe von 100 mg SO<sub>2</sub> reicht bei tiefem pH in der Regel aus. Die Konservierung ist aber regelmässig zu kontrollieren.

Fässer, die längere Zeit nicht mit Wein befüllt waren, weisen Rückstände des Konservierungsmittels auf. Diese müssen vor der Wiederbefüllung durch erneute Reinigung entfernt werden.



Entfernt werden. Ebenso sind die Fässer geruchlich zu kontrollieren.