

# Mythos Barrique – Eine Kunst für sich

Auf einem schmalen Bergplateau, genau am Grad, der die Riede Ziereg abrundet, liegt ein Weingut in der Südsteiermark. Jene Institution, die der Region internationalen Stellenwert bescherte und den Namen Tement für einzigartigen Wein in ganz Europa etablierte. 80 machte sich auf den Weg ins südsteirische Hügelland um hinter die Kulissen des Mythos Barrique zu blicken.



## Eine Kunst für sich

Im Jahre 1979 übernahm Manfred Tement das Weingut von seinem Vater und wie er selbst sagt, dauerte es seine Zeit, bis er in die Thematik hineingewachsen war. Es war die Zeit, in der man im Wein mehr gesehen hat, als ein alkoholisches Getränk – was in Österreich bis zum bekannten, aber bereits längst vergangenen Weinskandal die Ausnahme war. Als der damals junge Weinmacher begonnen hatte, Weine aus aller Welt zu verkaufen, kam er schnell zu dem Ergebnis, dass jene Produkte, die ihm besonders gut schmeckten, aus einem Barrique-Ausbau stammten. Die ersten Versuche ließen nicht lange auf sich warten, genauso die Erkenntnis, dass der Holzsaubaus eine eigene Kunst ist. „Heute weiß ich natürlich Bescheid, damals aber dachte ich, es reicht, ein paar Holzfässer zu kaufen, und darin den Wein reifen zu lassen.“ (schmunzelt) „Eigentlich haben wir zu Beginn alles falsch gemacht, was nur falsch zu machen gewesen ist. Erst wenn man die Zusammenhänge der Produktionstechnik verstehen kann und das dauert Jahrzehnte, hat man eine Ahnung, wie man mit dem Produkt umzugehen hat – das Lernen hört aber nie auf.“ Heute arbeitet man ausschließlich mit Holzfassern aus Frankreich, zum größten Teil aus feinstem Eichenholz gefertigt. Im Gegensatz zu Rotwein ist Weißwein wesentlich empfindlicher, somit muss auch das Holz eine außergewöhnlich feine Struktur vorweisen. Das Endprodukt soll einem Gesamtausdruck entsprechen, kräftige, definierte Holzaromen sind nicht erwünscht – feine

Holzarome sollen den Wein unterstützen. „Als unmodern oder gar verfälschend wurde der Barrique-Ausbau erst bezeichnet, als es sich jeder zugetraut hat und es im Grunde jeder falsch gemacht hat. Es wurde zu billiges oder gar einfach das falsche Holz für die Fässer verwendet, um ein Beispiel zu nennen.“ so Tement. „Es liegt auch auf der Hand, dass der Konsument dann irgendwann das Vertrauen in diese Weine verliert.“ Bei den Holzfassern ergänzt der Winzer, dass es auch schwierig sei die richtigen Fässer überhaupt zu bekommen – und das bei Stückkosten von ca. 1.000 Euro pro Fass. „Fälschlicher Weise glauben die Leute oft, dass mit Barrique das Holz an sich gemeint ist, in Wirklichkeit bezeichnet der Ausdruck aber das Maß des Fasses und steht für den Inhalt von 225 Litern. In Bordeaux heißt ein 225-Liter Fass „Barrique“. Verwendet werden sie für maximal zwei Weinproduktionen, dann werden sie ausgetauscht. Die Länge des Ausbaus ist äußerst essentiell, denn wäre der Wein für zu kurze Zeit im Holzfass, würde es zu keiner Verschmelzung der Aromen kommen. Das heißt: Ist der Wein zu kurz im „Barrique“, bleibt er gleich „frisch“ wie im Stahltank, denn es fehlt die Zeit um Sauerstoff aufzunehmen, und die Holzaromen werden nicht integriert – das Ergebnis wäre ein frischer Wein, mit einem Anstrich von definierten Holzaromen, vielleicht sogar mit einem Hauch von Gärhefearomen. „Der Sinn der Sache wäre verfehlt“, so Tement. „Es ist wirklich schwer zu erklären, vielleicht hilft dabei ein Vergleich mit dem Kochen:

Barrique ist wie eine Art Schmorküche, es geht nicht darum die einzelnen Komponenten in ihrer Individualität zu bewahren, sondern man ist um einen vollendeten Geschmack bemüht!“

## Die geeignete Traube

„Die Annahme, nicht jede Sorte ist für diesen Ausbau zu verwenden, wenn sie reif genug wird, und dadurch das nötige

„Barrique ist keine Moderscheinung, vielmehr ist es die Philosophie hinter einem großen Wein“

Manfred Tement

Potenzial vorweist. Um aber im Holzfass auszubauen, muss der Wein eine gewisse Stärke vorweisen. Rebsorten, die es nur auf 12% Alkohol bringen, sind für diese Produktion nicht geeignet. Ihr Charakter wäre für das Holzfass zu zart und würde somit vom Holz gänzlich überdeckt werden. „Mein Ziel ist es nicht, den Wein so auszubauen, dass er seine Charakteristik verliert. Folge dessen kann Barrique nicht die Antwort auf alle Fragen sein. Diese Ausbaumethode ist eine Möglichkeit um bestimmten Lagen gerecht zu werden, bei anderen wäre es der falsche Weg.“ Gerade in der Südsteiermark sind es Sauvignon Blanc und Morillon (Char-

donnay), die im Barrique am besten reifen. Enger betrachtet ist der Sauvignon Blanc aber am geeignetsten, da er in der Steiermark die kräftigste Struktur vorweist. Baut man den Wein im Holzfass aus, gehen dadurch die primären Aromen verloren, im Grunde all jene Komponenten, die dem Trinkenden am schnellsten die Sorte erkenntlich machen. Gerade aber bei dieser Ausbaumethode ist es auch die Absicht, die primären Aromen auszublenden, vielmehr werden die sekundären Aromen unterstrichen. Jene Aromatik, die ausschließlich durch diese Produktionsmethode aus dem Wein hervorgebracht werden kann. Verantwortlich dafür ist die Forcierung des Sauerstoffes und die eingegangene Verbindung mit dem Holz, sowie die verstärkte Wirkung der Hefe im Ausbau (Reifeprozess). Anders ausgedrückt: Es kommt zur Verschmelzung von Wein, Holz und Hefe. Gemeinsam mit dem größeren Angebot von Sauerstoff im Holzfass (als im Stahltank), entsteht eine ganz besondere, vielschichtige Aromatik.

## Vollendete Veredelung

Auch wenn es im Leben Dinge gibt, die nicht zu vergleichen sind, da konträre Philosophien dahinterstehen, stellt sich trotzdem die Frage, ob Barrique nicht einfach den edleren Wein hervorbringt. „Ich habe von Haus aus immer die hochwertigsten Produkte im Holz ausgebaut. Umgekehrt betrachtet kann man auch nur das Beste im Holz ausbauen, alles andere ist dafür nicht geeignet.“ Besonders Lagen, die unter großer Son-

neneinstrahlung liegen, wo die Böden wenig Wasser erhalten und dadurch trockener sind, an denen der Wein wenig primäre Aromatik mitbringt, erfordern den Barrique-Ausbau, möchte man das ganze Potential zur Entfaltung bringen. Die Trauben dieser speziellen Lagen präsentieren nicht jene frische Frucht, wie es zum Beispiel beim Welschriesling der Fall ist. Ihr Charakter liegt mehr in der Tiefe. Um ihn an die Oberfläche zu bringen, die primären Aromen wesentlich mehr Zeit und dieser Umstand setzt Holz voraus. Nach langer Zeit des Reifens kommt dafür nicht nur die Aromatik der Sorte hervor, sondern die gesamte Charakteristik des Weinbergs. Somit bringt man mit diesem Ausbau die hervorragende Lage des Weins hervor. Die Zeit, die seine Entwicklung benötigt, beschränkt sich aber nicht nur auf den Ausbau selbst, sondern umfasst auch das Lagern im Weinkeller. Das Potential des Reifens wird sozusagen forciert – möchte man den Wein frisch halten, also im Fall von „Klassik Wein“, ist es wichtig, wenig Sauerstoff im Fass, sprich im Stahltank, zu haben. Die Schlussfolgerung: Der Barrique-Ausbau ist die natürlichste Form des Ausbaus. Im Gegensatz zu jungen Weinen sollte man ihn nicht sofort trinken, in der Regel bedarf es weiterer 3-5 Jahre, um den Wein in seinem optimalen Reifegrad genießen zu können. Aber keine Sorge, das Warten lohnt sich.

Vor allem die Ziereg-Lage erfordert eine gesonderte Behandlung, bis man sie aber optimal entwickelt hatte, vergingen Jahrzehnte. „Ich baue den Wein



aber nicht in Barrique aus, weil ich mir das in den Kopf gesetzt habe, sondern weil es sich als jene Ausbaumethode anbietet, die dem Charakter des Weins am besten gerecht wird – ihn am besten zur Geltung bringt.“

Den besten Jahrgang kann man schwer bestimmen. Ein Wein ist immer von seiner Entwicklung abhängig. Bei kräftigen Weißweinen kann man von einem optimalen Lagerpotential von 20 Jahren sprechen, und das nur im besten Fall. Im Moment könnte man als besten den 97er Jahrgang anführen, jedoch wird auch er innerhalb des Reifens im Weinkeller seinen Zenith erreichen, danach baut er ab und wird von einem jüngeren Jahrgang abgelöst. Wie so vieles im Leben, ist auch der Wein vergänglich.

## Der Wein gibt das Tempo vor

Bei der Produktion von Wein gibt es eine Vielzahl von Instrumenten, mit denen man das Endergebnis steuern kann. Die Auswirkungen der einzelnen Entscheidungen während des Produktionsprozesses jedoch, werden erst nach Monaten, oft sogar erst nach einem ganzen Jahr, erkennbar. „Es geht alles sehr langsam, der Wein gibt das Tempo der Produktion vor.“

Wie beim Kochen: Ist das Gericht am Teller, kann man den Geschmack nicht mehr beeinflussen. Erkennt man während des Ausbaus, das es besser wäre einen anderen Weg einzuschlagen, hat man natürlich noch die Möglichkeit zu reagieren. Zu Beginn schätzt man das Produkt ein, steuert eine Richtung an, die man entweder beibehält oder ab-

ändert, sollte man vermuten das gewünschte Endergebnis auf diesem Weg nicht erreichen zu können.

Werden nun Weine kuvetiert, zum Beispiel ein Produkt aus dem Stahltank, sowie eines aus dem Holzfass, spricht man von modernem Ausbau – im Grunde könnte man von Aromatisieren sprechen. Eine Produktionsart, die mit originalen Barrique-Ausbau wenig bis gar nichts zu tun hat. „Bei dieser Machart versetzt man einen klassisch ausgebauten Wein mit Geschmack des Holzes. Auf diesem Weg ist man aber nicht in der Lage aus vielen verschiedenen, teils konträren Komponenten ein rundes Ganzes zu verwirklichen. Die verschiedenen Aromen liegen sozusagen neben einander, so kommt es dann, dass man auf der einen Seite einen frischen Wein schmeckt und auf der anderen einen Holzgeschmack. Die verschiedenen Komponenten können nicht miteinander vereint werden.“ Manfred Tement hält dieses Konzept der Produktion seiner Vorstellung nach für uninteressant. „Mir geht es ums Ganze des Weins, um ein rundes Endergebnis – definierten Holzgeschmack in klassischen Weinen erreicht man mit weit weniger Aufwand. Auch dies wird ein Grund sein, warum der Trend Barrique von vielen als solcher verstanden wurde.“

## Der Glaskork und das Geheimnis des Reifens

„Auf lange Sicht gesehen werden wir von den Naturkorken weggehen, und das gesamte Sortiment mit Glaskorken versehen.“ Gerüchte besagen, dass vor allem Lagenweine, jene, die länger lagerfähig

sind, mit Naturkorken am besten reifen würden. Eben Gerüchte: Das Geheimnis des Weinreifens besagt, dass je langsamer ein Wein reift, desto zufriedenster ist sein Geschmack. Hier ist auch das zur Zeit in Mode kommende Phänomen der Großflaschen einzuordnen – eine große Flasche reift besser, als eine normale 0,75 Flasche, vorausgesetzt sie ist gut verschlossen. Versieht man eine übliche Weinflasche mit dem Glaskork, erhält man den selben Reifungseffekt, als wäre sie in einer Großflasche.

„Betrachtet man kräftige Weißweine und Zigarren genau, erkennt man doch die eine oder andere Ähnlichkeit – dass sie somit gut mit einander harmonieren, erklärt sich von selbst.“

Manfred Tement

Durch den Glasverschluss bekommt der Wein wesentlich weniger Sauerstoff als bei Naturkork – der Vorteil also liegt auf der Hand. Der Nachteil, so Tement, liegt darin, dass man zu Beginn weniger Reife erhält. Im ersten halben Jahr schmeckt der mit Naturkork verschlossene Wein besser, auch weil der Naturkork Stoffe in sich trägt, die dem Reifungsprozess anfangs positiv entgegenwirken. Ab dem 7. oder 8. Monat jedoch entfaltet der

Glaskork sein Potential, vor allem klassisch ausgebauter Weine können ihren Charakter so länger bewahren. Vom ästhetisch betrachteten Standpunkt aus, ist der Glaskork auch beim schwersten Pragmatiker der unumstrittene Sieger – Weinliebhaber kritisieren zu Recht den „stilllosen“ Schraubverschluss, der auch normale 0,75 Flasche, vorausgesetzt sie ist gut verschlossen. Versieht man eine übliche Weinflasche mit dem Glaskork, erhält man den selben Reifungseffekt, als wäre sie in einer Großflasche. „Nimmt man einen 10 Jahre alten Wein aus dem Keller, muss man leider oft damit rechnen, keine optimale Flasche zu haben. Oft nicht nur eine bittere Enttäuschung, sondern auch ein teures Ärgernis. Beim Rotwein hält sich der Ausfall noch in Grenzen, aber bei Weißwein, der wesentlich sensibler reagiert, ist er immanent.“ In der ersten Phase des Reifens integriert sich die Säure, je länger aber der Reifungsprozess dauert, um so ausgeprägter wird sie. Wie bei den Menschen. Eine Zeit lang bauen sie in ihrem Leben auf, bis sie den Höhepunkt irgendwann überschritten haben. So ist es auch beim Wein zu verstehen. Was nicht voraussetzt, dass der Wein mit zunehmendem Alter an positiven Eigenschaften verlieren muss. Verliert der Mensch an Spritzigkeit, gesellen sich mit zunehmendem Alter Lebenserfahrung und Ausgeglichenheit hinzu – ebenso beim Wein: Um so älter, um so ausgeglichener und desto runder im Geschmack.

## Eine Frage der Zielsetzung

„Im Grunde ist es mir nicht wichtig, ob ein Wein barrique-gebaut ist, oder nicht. Wichtig ist für mich, dass ich mir sicher sein kann, den Wein so zu behandeln, dass sein Charakter am besten zur Geltung kommt, er sein Potential vollends entfalten kann.“ In der Zukunft möchte es auch in Richtung Großfass gehen, so der Weinmacher. Weniger das Holz steht bei dieser Überlegung im Mittelpunkt, als viel mehr die Oxidation. Langsamere Oxidation, dafür aber auch weniger Holz. Die Technik ist ähnlich, aber die Ausführung würde noch langsamer von Statten gehen. „Barrique ist ein Weg. Wie wir aber wissen, führen viele Wege nach Rom.“ (schmunzelt) „Starke Weine stehen für Ernsthaftigkeit, leichte hingegen für schnell Vergängliches. Eine vielschichtige Aromatik kann ein leichter Wein niemals aufweisen, er könnte in bestimmten Fällen stärker wirken, verantwortlich dafür aber wäre die Frischeheit des Produktes. Ein Sauvignon Blanc duftet nach Johannisbeeren, ein Morillon nach Bananen – „Klassik“ Weine sind unkompliziert zuzordnen. Riecht man hingegen in einen Morillon Ziereg überwältigt den Genießer ein Gesamtkunstwerk, die einzelnen Komponenten verlieren an Wichtigkeit, der gesamte Eindruck steht im Vordergrund. Der typische Charakter, die Wurzeln seiner Herkunft, verliert er jedoch nicht.“

52

Weingut Ziereg 13, A-8461 Berghausen  
Telefon +43 (0) 3453 / 4101-0  
www.tement.at



Gerade in der Südsteiermark eignen sich Sauvignon Blanc und Morillon zum Barrique-Ausbau



Barrique bezeichnet ein Fass mit 225 Liter Inhalt



Heidi Tement mit dem Lagenwein Ziereg Morillon 2005 in der Salmanazar, 9Liter



„Mein Ziel ist es nicht, den Wein so auszubauen, dass er seine Charakteristik verliert.“

Manfred Tement