

Diploma Arbeit 2013  
Domián, Emese  
KandidatenNummer: 11123358

## **Zusammenfassung**

### **Das Eichenfass als ein wichtiger Faktor bei der Komplexität von Weissweinen am Beispiel von Furmint**

#### **Motivation für die Arbeit**

Nach dem "Barrique-Booms" scheint es noch immer so, dass das Interesse an der Vinifikation im Holzfass ging in die Richtung Eleganz. Es zeigt sich dadurch, dass die Winzer aufgrund zahlreicher wissenschaftlicher Arbeiten die Wirkungen des Holzfasses an Wein immer besser kennenlernen. Die vorliegende Arbeit entstand im Zeitraum Januar 2012 – Mai 2013. Ich hatte die Gelegenheit eigenes Experiment durchzuführen und an einem anderen des Forschungsinstitutes, Tarcál teilzunehmen.

#### **Zielsetzung**

Die Arbeit soll durch die vorhandenen neuesten Ergebnisse von Forschungsinstituten und Kufereien die Bedeutung von Eichenfässern in der Weissweinproduktion, besonders für die Rebsorte Furmint, für die bis in den letzten Zeiten traditionell kein Holzeinfluss in der Aromatik wichtig war. Durch die Verwendung von Barriquefässern während der Gärung und beim Ausbau öffneten sich neue Horizonte für diese erstklassige aber unterbewertete Spitzenrebsorte.

#### **Methodik**

Der vorliegenden Arbeit gingen persönliche Gespräche, sowie Recherchen international zugänglichen Fachliteratur, voraus. Die Partner sind führende Weinbauer Ungarns gewesen, die trockenen Furmint herstellen, vor allem aus der Region Tokaj und Somló. Die Auswirkung der Barrique-Fässer wird weitgehend erforscht, die Publikationen darüber widersprechen sich aber oftmals, daher halfen mir bei der Ergebnisauswertung der verwendeten Fässer, Dauben und Chips meine eigenen Erfahrungen und die des Forschungsinstitutes.

#### **Inhalt**

Die vorliegende Arbeit gelangen die Wechselwirkungen des trockenen Weissweines Furmint und der Barriquefässer teils durch eigene Tests zu

vergleichender Untersuchung. Ziel der Untersuchung ist nicht die Vinifizierung eines besonderen Wein, sondern die bessere Erkennung der verschiedenen Aromawirkungen, die durch Gärung und Lagerung in unterschiedlich gereiften und getoasteten Fässern entstehen.

Die Arbeit bietet Informationen zu den Wirkungen der Produktionsprozesse des Barrique, anhand älterer und neuerer chemischer und önologischer Literatur, mit besonderer Bedeutung auf den Effekten der Reifung und Toastung. Das Thema ist breit erforscht, kann aber viele widerspruchsvolle Ergebnisse gefunden werden.

## **Fazit**

Bei der Weinbereitung in Barrique sind einerseits die Extraktion von Eichenholzstoffen, und andererseits der über die Fassdauben erfolgende Microoxidation in Wein von großer Bedeutung. Die vorliegende Arbeit bietet Information betont über das Entstehen von Eichenaromen, ihre bestimmenden Faktoren und ihre Auswirkung auf den Weisswein. Die vielfältigen Wechselwirkungen zwischen Weinhaltstoffen, Holzhaltstoffen und Luftsauerstoff führen zu der besonderen Sensorik der in Barriquefass vinifizierten Weine.

Mit dem Aufblühen der Untersuchungen in dem neugestarteten Forschungsinstitut, Tarcal über die sensorische und chemische Zusammensetzung der eingesetzten Eichenfässer und ihre Beeinflussung des trockenen Furmint kann man einen differenzierten und bewussten Umgang mit Barrique.

Die zwei Experimente sind Teil einer umfassenden Untersuchung mit dem Ziel, dass Winzern zu bei der Fassauswahl zu helfen, die mit der Technologie für den trockenen Furmint experimentieren. Vielleicht gelingt die Ausarbeitung einer Empfehlung für die Herstellung des trockenen Furmint aus dem Weingebiet Tokaj und für die Verwendung von Fässern, die aus Wäldern Tokajs stammende Eiche – mit einer hervorragenden Qualität – hergestellt werden. Das ist ein wichtiges Element der einheitlichen Analyse des Terroirs.