

KÜFEREI HOCH DREI

Franzosenstrasse 4
CH-6423 Seewen-Schwyz
+41 79 643 73 75
info@kuefereihochdrei.ch
www.kuefereihochdrei.ch

HOCH DREI ist eine Käferei in Seewen SZ. Stefan Sobota führt und betreibt die Manufaktur in Personalunion. Seine Devise: Nicht «Kunden betreuen», sondern Schulter an Schulter mit ihnen zusammenarbeiten. Sobota ist überzeugt: Wenn Winzerinnen und Küfer zusammenspannen, ist das eine wichtige Voraussetzung für erstklassige Weine.

Bei der Herstellung der Holzfässer vertraut HOCH DREI auf einzigartige Verfahren, die den Charakter der ausgebauten Weine mitprägen:

- Nur das aromatischste Holz wird zum Fass verbaut. Ob im Wald oder an der Versteigerung HOCH DREI verfügt über eine ausgezeichnete Spürnase, um die besten feinjährigen Stämme zu finden.
- Das Holz wird der Wuchsrichtung entlang gespalten, nach Markstrahlen aussortiert und erst dann gesägt. So ist die Ausbeute zwar kleiner, die Qualität dafür höher und die Fässer sind dicht.
- Mindestens 1000 Tage lagert das gesägte Holz im Holzgarten, wo es der Schweizer Voralpenluft und dem Wetter ausgesetzt ist. Der Regen schwemmt unerwünschte Gerbstoffe aus; gleichzeitig wachsen Mikroorganismen heran, die das Aromapotenzial des Holzes steigern.
- Sobald das Holz reif ist, werden die Dauben gefertigt – je nach Wunsch auch spezielle Grössen.
- Es folgt die Kür: das präzise und gleichmässige Toasting. Exakt eine Stunde lang wird das Barrique auf 90 Grad vorgeheizt, danach erhält das Fass den gewünschten Einbrand. Ein Geheimrezept gibt es nicht. Viel lieber lädt HOCH DREI dazu ein, die Wahl des Verfahrens mitzubestimmen:

ANGEBOT

Barrique-Fässer

Die Königsdisziplin von HOCH DREI ist die Herstellung von hochwertigen Barriques aus Schweizer Eiche (225 bis 500 Liter oder gemäss Absprache). Für die Lagerung bestimmter Weine eignen sich die Spezial-Barriques aus Schweizer Kastanie, Lärche oder Akazien.

Gefügte Fassdauben von Seguin Moreau aus französischer oder amerikanischer Eiche werden in der Manufaktur in Seewen SZ zum Fass (225 bis 500 Liter) gebogen und mit dem eigenen Toasting veredelt.

HOCH DREI bietet zudem Fässer von Seguin Moreau (114 bis 500 Liter) zum Verkauf an.

Grossfässer und Gärständen

HOCH DREI baut runde und ovale Lagerfässer sowie Gärständen mit einem Volumen von 1000 bis 5000 Liter.

HOCH DREI bietet für alle seine Fässer Unterhaltsarbeiten an. Sie werden abgehobelt und erhalten ein neues Toasting.

STEFAN SOBOTA

Wer in Wald ZH aufwächst, muss sich doch für Holz begeistern! So kam für Stefan Sobota nur eine Ausbildung in Frage: Schreiner. Die Lehrzeit in einer Möbelschreinerei hat ihn geprägt, ebenso die Schuljahre bis zur Berufsmaturität mit Fachrichtung Gestaltung. Weil aber in allen grossen Schreinereien immer mehr Computer rechnen und immer weniger Hände hobeln, folgten Wanderjahre in ganz anderen Branchen.

Bis ihn abermals das Holz und das Handwerk rief. Eines, das ganz ohne Nägel, Schrauben oder Leim gelingt: Die Käferei hatte Sobota in den Bann gezogen. Um Fässer zu bauen, braucht es Fingerspitzengefühl, Achtsamkeit gegenüber dem Holz und innere Ruhe. Sobota liess sich auf diesem Beruf ausbilden, den in der Schweiz nur jeder millionste Mensch ausübt.

Und damit er nicht ausstirbt, gibt Stefan Sobota angehenden Küfern an der Berufsschule in Brienz Wissen und Begeisterung weiter, engagiert sich im Vorstand der Interessengemeinschaft Kunsthandwerk Holz und leitet Ausbildungskurse.

Kürzlich hat er gelernt, dass Erfüllung nicht nur im Beruf liegt, sondern dass sie noch viel eher beim Wickeln zu finden ist. Er nimmt sich Zeit für seine Familie und für sich selbst. Dafür sprüht er vor Ideen, wenn es wieder in die Werkstatt geht.



TOASTUNG

Vorschläge für bestimmte Weine

Offen	Deckel	Wasser	Wasser+	Holz	°C	Verfahren	Geeignet für
				Eiche CH	180°	Wasser+	Cornalin, 12 Monate Ausbau
				Eiche CH	180°	Wasser	Pinot im Burgunder-Stil 12 Monate Ausbau
				Eiche CH	220°	Deckel	Merlot 12 Monate Ausbau
				Kastanie CH	200°	Wasser	Merlot 12 Monate Ausbau
				Eiche CH	220°	Wasser	Bordeaux Blend 12-24 Monate Ausbau
				Eiche CH	160°	Offen	Chardonnay 6-12 Monate Ausbau
				Akazie CH	160°	Offen	Pinot Gris / Sauvignon Blanc Chasselas / Müller-Thurgau 6-12 Monate Ausbau

Bisherige Toastung

- Hohe Toastung
- Mittlere Toastung
- Leichte Toastung

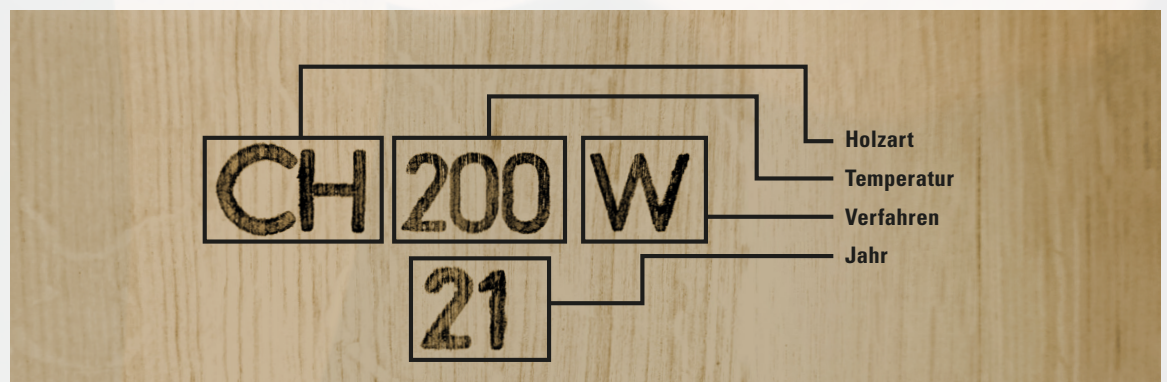
140-160° Mineralische und florale Aromen wie Holunderblüten, Akazienblüten sowie auch frisches Holz,

180-200° Vanille, Toast, gebrannte Mandeln, Schokolade, Süssholz

220-260° Erde, kandierte Früchte, Rauch, Bitterschokolade, Kaffee

DAS VERFAHREN

Massgeschneiderte Toastung für jedes Bedürfnis



OFFEN

Die Flammen streicheln die Holzoberfläche und bringen die Aromen mit direkter Hitze ins Fass ein. Es entstehen nur wenig Raucharomen.

DECKEL

Die Flamme wird reduziert und das Barrique durch die Glut indirekt eingebrannt. Ein aufgesetzter Deckel erzeugt in regelmässigen Abständen einen Hitzestau. Der so entstehende Rauch verfeinert das Holz mit weiteren Aromen.

WASSER

Zusätzlich zum Toasting mit Deckel wird die Fassinnenseite mit Wasser benetzt. Das erhöht die Wärmeleitfähigkeit des Holzes und das Toasting geht stärker in die Tiefe. Dieses Verfahren eignet sich für einen langen Ausbau.

WASSER+

Die Fassinnenseite wird regelmässig mit Wasser ausgespült. Dadurch wird die Menge an extrahierbaren Gerbstoffen verringert, was sich für Weine mit hohem Tanningehalt eignet.

CHARRING

Das Fass wird eine Stunde lang nach einem der obigen Verfahren veredelt. Danach wird es auf vier Stufen nach Wahl 15 bis 55 Sekunden lang einem Vollbrand ausgesetzt. Den gelagerten Destillaten stehen nun eine dünne, angekohlte Schicht sowie mehrere Millimeter getoastetes Holz für die Aroma-Extraktion zur Verfügung.

TEMPERATUR

Die Temperatur wird an verschiedenen Stellen überwacht, wobei die Innentemperatur im Bauchbereich entscheidend ist. Gebündelt mit Erfahrung ermöglicht dieses Vorgehen eine hohe Genauigkeit und Konstanz.