

# Biberfreunde, horcht auf: Der „Barriqueur“ ist da!

Von Andreas März

Endlich, endlich ist einer auf die Idee gekommen! Lars Rominger, Kunststoffachmann und Fachdozent für Unternehmensgründung, erfand für Wein- und Biberfreunde den „Barriqueur“. Der Weintrinker und Tüftler Rominger sagte sich: „Anstatt den Wein durch das Eichenfass von außen geschmacklich zu beeinflussen, könnte dies einfacher und individueller von innen her durchgeführt werden.“ ...und erfand die Holzpille für den Wein.

Wir von der Merum-Redaktion begrüßen Romingers Erfindung mit offenen Armen und hoffen, dass der „Barriqueur“ weite Verbreitung findet. Dank der individuellen Dosierung des Holzgeschmacks direkt beim Biberfreund zu Hause erübrigt sich nämlich die Holzmisshandlung der Weine beim Winzer!

Wohlverstanden, in einigen wenigen Fällen vermag Romingers „Barriqueur“ es nicht mit einer „Behandlung von außen“ aufzunehmen: Es gibt selbst in Italien einige Gewächse, die von meisterhafter Hand, in echten Barriques, tatsächlich zu großen Weinen geführt werden. Aber diese Ausnahmen bestätigen nur die Regel, wonach es sich bei der Mehrheit der Barriqueweine um schiere Holzverschwendung handelt.

Romingers kleiner Holzdübel am Plastikstengel wird nicht nur dazu beitragen, die Allier-Wälder zu schonen und die Kosten der italienischen Önologie zu senken, sein breiter Einsatz wird auch dazu führen, dass der Anteil von Biberweinen an der italienischen



**Der Barriqueur: Eine Erfindung, die sowohl die Biberfreunde als auch die Liebhaber von JLF-Weinen freudig begrüßen werden!**

Weinproduktion zu Gunsten von sorten- und gebietstypischen JLF-Weinen sinken wird.

## Und so funktioniert der „Barriqueur“:

Lars Rominger: „Korkzapfen von der Weinflasche entfernen, Stab mit Eichenstück verbinden indem der Stab in das Bohrloch des Eichenstückes gesteckt wird, den <Barriqueur> in die Flasche geben und mindestens eine Stunde im Wein einwirken lassen, den <Barriqueur> entfernen und anschließend den Barrique-veredelten Wein genießen.“

Da der Barriqueur bis zum Redaktionsschluss vollständig ausverkauft war, konnten wir die begnadete Erfindung leider nicht am eigenen Wein und Leib testen.

**Kosten:** Ein Zehnerpack bestehend aus einem Kunststoffstab und zehn Eichenstücken kostet CHF 20.– exkl. MWST und Versand (Mengenrabatt nach Absprache).

**Produktion und Vertrieb:** Rominger Kunststofftechnik GmbH, Bleick 3b, CH-6313 Edlibach, Tel.: +41 41 7560315; Fax: +41 41 7560316, [www.kunststofftechnik.ch](http://www.kunststofftechnik.ch), e-Mail: [rominger@kunststofftechnik.ch](mailto:rominger@kunststofftechnik.ch)

**Presents:**



# Barrigueur

**Das Eichenfass im Wein.  
Innovative Weinveredelung.  
Aus Gutem das Beste machen.  
... hier kommt der Genuss !**



Seit dem Erscheinen im „MERUM – Das Insidermagazin zum italienischen Wein“ genießt der „Barrigueur“ Kultstatus.

Der Veredelungsnachweis durch Wein-Experten ist erbracht.

#### 1. Konzept

Wein ohne Barrigueur-Ausbau  
+ **Barrigueur**  
+ 1 Std. Wirkzeit  
= **Barrigueur** - veredelter Wein

**Keine Chemie.**

**Rein  
natürlicher  
Vorgang.**

#### 2. Anwendung

Flasche öffnen. Barrigueur auf Kunststoffstab stecken. Barrigueur in Wein eintauchen. Mind. 1 Std. im Wein wirken lassen. Veredelten Wein geniessen. Wichtig: Bitte für jede Flasche einen neuen Barrigueur verwenden.

#### 3. Material-Zusammensetzung

##### 3.1 Wirkstoff

Hochwertigste Eiche mit Original-Barrigueur Oberflächenaktivierung.

##### 3.2 Hilfsstoffe

Stab: Lebensmittelechtes Ultraform (POM natur).

Verpackung: Lebensmittelechtes Polyethylenterephthalat. (PET).

#### 4. Kosten

Ein Barrigueur-Kit bestehend aus 1 Kunststoffstab und 10 Original-Barrigueur oberflächenaktivierten Eichenstücken. (Wie abgebildet).

SFr. 20.- exkl. 7.6% MWST, Verpackung und Versand.

Mengenrabatt nach Absprache.