



español



STEINFASS

hecho de granito

EL BARRIL DE PIEDRA NATURAL

Como suele pasar en la vida...



los momentos sociales más agradables se acompañan de una copa de vino. Un artesano cantero del Bosque bávaro exhibía sus tallas de piedra para casa y jardín en la feria de Gols, Austria. Allí se reunió con algunos expositores, después de un buen día en la feria, y en aquel ambiente relajado surgió de repente una brillante idea, que creó una gran oportunidad para el mundo del vino.

¡Vino elaborados en barriles de piedra natural!

El primer intento, un Riesling del 2012, ha recibido ya una buena acogida por parte de varios expertos en vino de Alemania y Austria. En este breve periodo, el Steinfass se ha establecido como una presencia normal en muchas bodegas y las excelentes clasificaciones obtenidas por estos vinos ya no son una rareza.

La vinificación en barriles de piedra natural ofrece a los productores de vino una multitud de nuevas opciones. El conocimiento adquirido y las nuevas ideas combinadas con la experimentación y la innovación de estos profesionales abren un nuevo mundo en la elaboración del vino: esperamos con interés degustar los excelentes vinos que usted, como viticultor, producirá usando creativamente nuestro STEINFASS.

Atentamente,

El equipo de Steinfass

Granito: creado por el poder de la tierra...

La palabra granito proviene del latín granum, es decir, "grano". Está compuesto por la unión de feldespato, cuarzo y mica.

El granito que nosotros usamos fue creado hace 10 o 15 millones de años a partir de material principalmente fundido de la corteza terrestre inferior.

El granito se forma bajo alta presión, a más de 2 km de profundidad, debido a la solidificación del magma. Por eso se cataloga como una roca profunda. Solo a través del movimiento tectónico de la corteza terrestre y la erosión de la roca sobre el granito, pudo el granito alcanzar la superficie de la tierra.



Depósito con minería, Bosque bávaro



Extracción de grandes bloques mediante una controlada voladura de las grietas



Cantera de granito Bauer, Nammering, Bosque Bávaro

La manufactura de los barriles de piedra: con habilidad, precisión y mucho trabajo manual para alcanzar el objetivo...

Después de la fragmentación mediante voladuras controladas, el bloque es sometido a una primera inspección visual (los surcos provienen de los agujeros individuales creados para las cargas explosivas). Después de crear la "entrada", se corta del cubo obtenido la altura del barril y la tapa del mismo, usando una sierra de hilo diamantado. (Fig. 1)



Bloque serrado (Fig. 1)

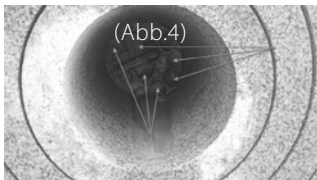


Parte delantera (Fig. 2)



Parte trasera (Fig. 3)

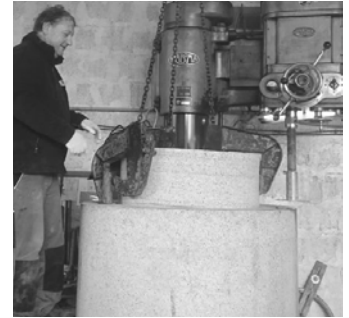
Para "relajar" el material, se realizan varias perforaciones simétricas desde el exterior hacia el interior, hasta el final de la altura interior. Solo entonces adquiere el barril la forma cilíndrica. (Figs. 2+3)



Mediante muchas pequeñas corrugaciones (Abb.4), que se golpean desde la parte superior para crear fracturas, se crea un espacio de trabajo para el cantero, que utilizará esta abertura para abrirse camino desde adentro hacia afuera. (Fig. 5)



(Fig. 5)



(Fig. 6)

El cantero no puede ser claustrofóbico, ya que se tiene que meter dentro del barril para tallar cada anillo individualmente (Fig. 5). Los anillos se carvan con una grúa de talle. Tras este proceso quedan fragmentos y grava residual (Fig. 6).



(Fig. 7)

"Pegado" de todas las superficies: esto solo puede hacerse a mano (Fig. 7).

Durante la producción final, se perfora y se muele el drenaje, se calibra la base y la cubierta, se muele la ranura del sello, se coloca la cúpula y se perfora el orificio del tapón. Finalmente, se muele y aplanar la placa de la cúpula.

¡Hay que completar muchos pasos para terminar un STEINFASS de granito!



El Steinfass, un producto natural nacido del fuego de la tierra... con propiedades únicas.

- ❑ El granito es un acumulador de temperatura: facilita un curso de temperatura de fermentación armoniosa sin enfriamiento externo
- ❑ El granito es resistente al ácido de la fruta y conforme con la legislación alimentaria.
- ❑ El STEINFASS es fácil de limpiar. La estructura molecular del granito evita una conexión firme con el tártaro, que simplemente se cae.
- ❑ Vinificación de vinos particularmente armoniosos, minerales y afrutados.
- ❑ El STEINFASS no necesita cuidados especiales en almacenamiento seco.
- ❑ El STEINFASS conserva sus cualidades para toda la eternidad, ¡una inversión para las generaciones futuras!
- ❑ Individualización mediante numeración, año, iniciales, escudo de armas/logotipo
- ❑ El STEINFASS se amortiza en muy poco tiempo.
- ❑ **Garantía de 30 años del fabricante del producto de piedra**
- ❑ **Exclusividad:** el STEINFASS, así como la fermentación y el almacenamiento en él, están patentados en todo el mundo.



El Steinfass, un tipo especial de vinificación...



Imagen:
STEINFASS
"profesional"

En la gastronomía puntera, los "vinos de piedra" son una especialidad muy codiciada. Los enólogos están satisfechos, porque con los precios de las botellas, en algunos casos más de 30 euros, este compromiso también tiene un impacto económico muy positivo.



conforme con
la legislación
alimentaria



Imagen:STEINFASS
"edición vinoteca"
5 litros



Levantar la tapa



Cúpula con placa de cierre

¿Desea contratar una presentación especial de su "Steinwein" en ferias comerciales o en su tienda de vinos?

¡Con la "edición vinoteca" de 5 litros o 50 litros de STEINFASS tenemos exactamente lo que necesita!



El Steinfass, para fermentación y almacenamiento...

El almacenamiento en un STEINFASS de granito: ¡crea un vino completamente nuevo!

Viticultores, tales como Christian Schardt, Markus Waldschütz o Sighard Vaja (DIVINO) pasaron vino fermentado en tanque de acero inoxidable a un STEINFASS y lo dejaron fermentar aún más. Mediante la cata continua, observaron diferencias significativas en la evolución del vino. El vino en el STEINFASS madura increíblemente en comparación con otros:

se crea un vino nuevo, complejo y armonioso, que tiene un acabado mucho más redondo, fino y mineral.

Fermentación en el STEINFASS - ¡especialidades de un nivel superior!

El desarrollo positivo de los vinos se ve reforzado por la fermentación en el STEINFASS: la capacidad de almacenamiento en frío del granito garantiza que la temperatura de fermentación en el STEINFASS se mantenga casi constante durante todo el proceso y que la levadura pueda hacer su trabajo "sin estrés". Debido a su superficie especial, se produce una mejor clarificación del vino. La piedra natural también tiene un efecto muy positivo en el sabor:

Los sabores son completamente nuevos, más redondos y minerales, estas son diferencias que se perciben de inmediato.

Conclusión general:

Este tipo de vinificación abre una puerta completamente nueva a la distinción para los encargados de crear el vino.



Hay algo nuevo en la bodega...

En la **bodega Amlinger-Schardt de Bullay**, el vino de **STEINFASS** se llama "GRANITUM". Muchos enólogos ya lo han probado en nuestros stands. Con el Granitum del año pasado, Christian Schardt ha creado nuevamente un vino muy especial. Nos complace especialmente que este vino abra puertas completamente nuevas a este apasionado enólogo. Christian Schardt puede ser ciertamente descrito como un embajador de excelentes vinos del **STEINFASS**.



Familia Amlinger-Schardt



La **bodega Waldschütz en Strass im Kampstal** fue la primera en desarrollar su **Grüner Veltliner Aturo** en el **STEINFASS** y el vino equivalente en un tanque de acero inoxidable.

Variedad: 100% **Grüner Veltliner**
Calidad: **Qualitätswein (vino de calidad)**
Alcohol: **13,5% vol.**
Suelo: **Loess profundos**
Edad de las vides: **30 Jahre**
Ausbau: **acero inoxidable**
+ barril STEINFASS de piedra natural



Markus Waldschütz
y Viktoria

STEINVISION 2015 **92 puntos Parker**

Markus Waldschütz: "Recibí mi primer **STEINFASS** en abril de 2015 y pasé de inmediato mis mejores uvas Veltliner de un tanque de acero a los barriles de granito. Las dejé fermentar con levadura fina hasta el embotellado en enero de 2016. Después de un breve periodo de tiempo, los cambios fueron claramente perceptibles: notas más complejas, de múltiples capas y minerales en el acabado en comparación con los vinos desarrollados solo en tanques de acero. ¡Había solo 1.300 botellas disponibles y se agotaron todas en noviembre de 2016! ¡Ya mi primer "STEINVISION" fue un gran éxito!"





Sieghard Vaja

DIVINO Norheim Thüngersheim EG

Sieghard Vaja "Pusimos nuestro mejor Silvaner Spätlese en un Steinfass después de la fermentación y lo probamos y analizamos cada 4-6 semanas. Analíticamente, el vino no ha cambiado respecto al del tanque de acero, pero sí lo hecho en lo sensorial. **La diversidad de aromas se abrió de inmediato y la acidez se hizo más clara.** Mantuvimos el vino durante 6 meses en el STEINFASS y luego lo embotellamos. Hay una diferencia significativa respecto al tanque de acero. **El STEINFASS tiene una influencia positiva en el vino, tal y como esperábamos.** Después de poco tiempo, esa añada está casi agotada. Estamos tan entusiasmados con el vino que nos gustaría llegar a muchos más clientes, por lo que hemos limitado la venta a 2 botellas por cliente".

También en la **VDP. Prädikatsweingut** (vinícola de calificación) **Arnold en Iphofen** se usa el STEINFASS. Johannes Arnold: "Durante el período de fermentación, tomé repetidamente muestras del barril, comparándolas con el vino de referencia, destinado a eventos. ¡Es asombroso el desarrollo que tuvo el vino! Luego esperé un poco, aunque, claramente, ¡quería beberlo en el momento! ¡Solo hay que probar el vino para entenderlo!"

Silvaner "Großes Gewächs", naturalmente fermentado, ¡y por supuesto que el nuevo vino ya está en el STEINFASS!



Familia Arnold

En la **bodega Emil Bauer & Söhne de Landau-Nußdorf** reconocieron de inmediato el potencial que tiene el STEINFASS. El vino de STEINFASS ya se incluye en sus cartas de vinos para señalados eventos gourmet.



Martin Bauer y Alexander Bauer

Compendio de referencias

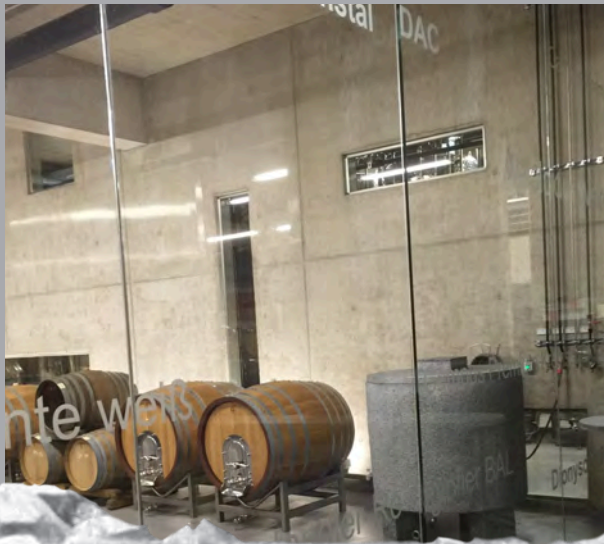
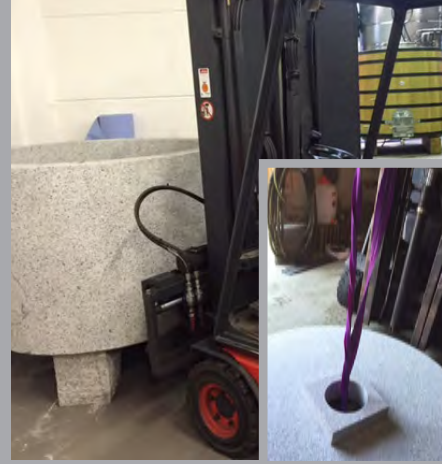
- Weingut Obenaus, Glaubendorf (A)
- Weingut POSS, Windesheim (D)
- Bergdolt Reif & Nett, Duttweiler/Pfalz (D)
- Oberkircher Winzer e.G., Oberkirch (D)
- Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, Sasbachwalden (D)
- Weingut Peter Masser, Leutschach a. d. Weinstraße (A)
- Weingut Philipp Breyer, Baden (A)
- Andreas Lehensteiner, Wachau (A)
- Fürstlich Castell'sches Domänenamt / VDP. (D)
- Weingut Kloser Pforta, Saale Unstrut (D)
- Vineyard Esterházy, Traunsdorf a.d. Wulka (A)
- Weingut Leo Hillinger, Jois (A)
- Giesen Wine, Christchurch (Neuseeland)

Otros (colegios de vino)

- Weinbauschule Krems
- Weinbauschule Eisenstadt
- LWG Veitshöchheim
- HBLA Klosterneuburg
- DLR Oppenheim
- Hochschule Geisenheim


STEINFASS
de granito
...como en casa
en la bodega





La distribución STEINFASS por
Svizzera / Liechtenstein / international:

Nelly Kind-Haeusler
+41 (0)78 601 44 80
kind-haeusler@steinfass.de

Alexander Kind
+41 (0)78 612 44 80
alexander.kind@steinfass.de



STEINFASS
Rudolf Wittenbauer & Josef Hällmayer
Luitpoldplatz 10
94469 Deggendorf
ALEMANIA

Teléfono: +49 (0)991 - 383 19 315 kontakt@steinfass.de
Fax: +49 (0)991 - 383 19 316 www.steinfass.de



Descubra nuestras novedades en Facebook:
www.facebook.de/steinfass