



français



STEINFASS

de granite

FÛT EN PIERRE NATURELLE

Comme souvent dans la vie ...



les plus belles choses se font dans une ambiance de convivialité autour d'un verre de vin. Un maître tailleur de pierre de la forêt de Bavière a exposé lors d'un salon à Gols en Autriche ses travaux de pierres destinés pour la maison et le jardin.

C'est lors de ce salon qu'il a rencontré, après une journée couronnée de succès, d'autres exposants et qu'est née ensuite rapidement une idée géniale qui offre une chance importante au monde du vin.

Du vin élevé en fût en pierre naturelle!

Déjà le premier essai, un Riesling de 2012, a été reçu avec bienveillance de la part de différents experts allemands et autrichiens du monde du vin. Depuis lors le fût en pierre a fait ses preuves et s'est établi dans les caves, des évaluations vinicoles exceptionnelles ne sont plus une rareté aujourd'hui.

La vinification en fût en pierre naturelle permet aux producteurs de vin une multitude de nouvelles options. Leur savoir-faire existant et leurs nouvelles idées couplés avec le plaisir d'expérimenter et la force d'innovation ouvrent un nouveau monde d'opportunités quant à la production de vin. Nous nous réjouissons déjà des vins excellents que vous - les viticulteurs - allez produire grâce à votre créativité et notre **STEINFASS - FÛT EN PIERRE NATURELLE**.

Chaleureusement,

votre équipe Steinfass

Granit - une pierre faite par la force de la terre...

Le nom granit vient du latin « granum » ce qui signifie « graine ». Déjà à l'école on apprenait le proverbe « feldspath, quartz et mica - je ne les oublierai plus jamais » - ces trois minéraux sont les composants principaux du granit.

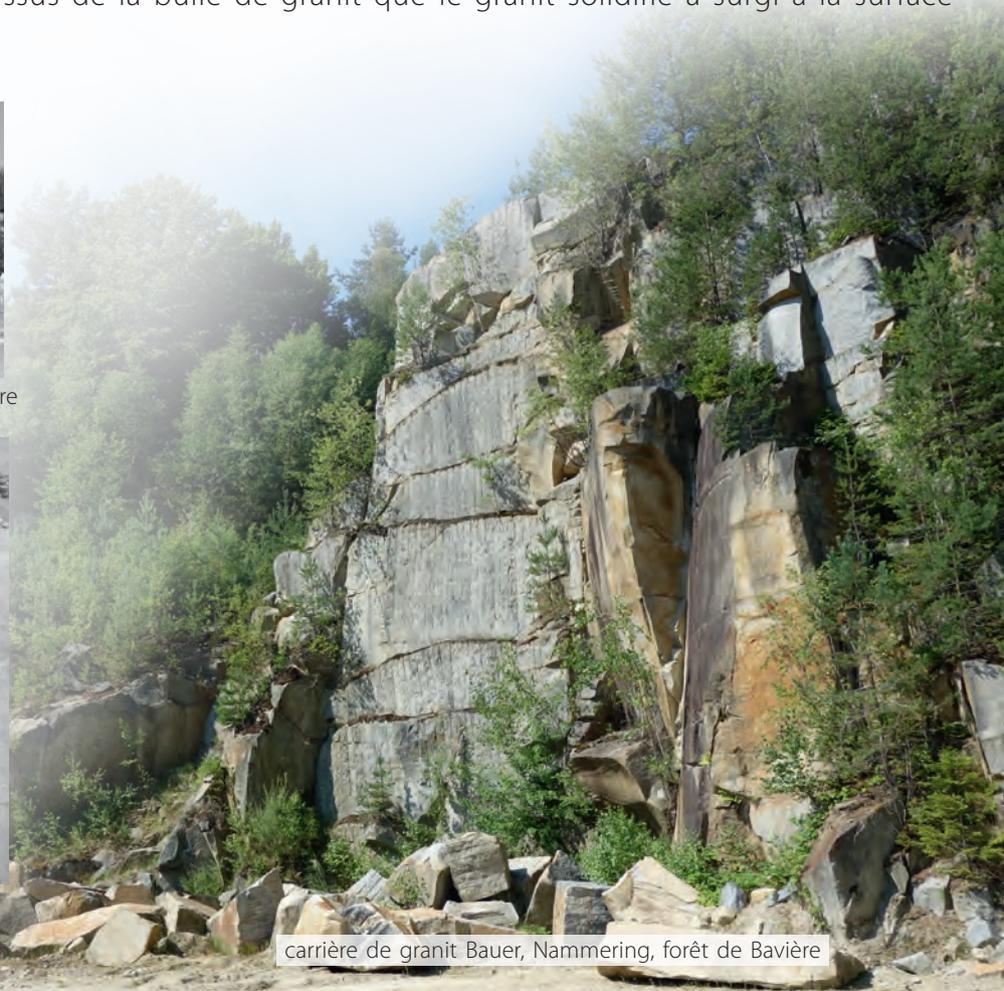
Le granit que nous utilisons s'est formé d'il y a 10 à 15 millions d'années de matière fondue de la croûte terrestre inférieure. Le granit s'est formé suite à la haute pression dans une profondeur de plus de 2 km en conséquence de la solidification du magma. C'est pour cela qu'on l'appelle roche plutonique. Ce n'est que grâce au mouvement tectonique de la croûte terrestre et la météorisation des roches se trouvant au-dessus de la bulle de granit que le granit solidifié a surgi à la surface terrestre.



gisement avec exploitation, forêt de Bavière



récupération des grands blocs de pierre de granit à travers l'explosion ciblée de la matière



carrière de granit Bauer, Nammering, forêt de Bavière

La manufacture de fût en pierre - avec de l'habileté, la précision et beaucoup d'artisanat pour le succès...

Après l'explosion ciblée le bloc brut est soumis à une première inspection visuelle (les rainures



proviennent des trous individuels pour les charges explosives). Après une première découpe la hauteur du fût et le couvercle sont découpés du bloc brut avec la scie à fil diamanté. (image 1)

un bloc brut légèrement scié (image 1)

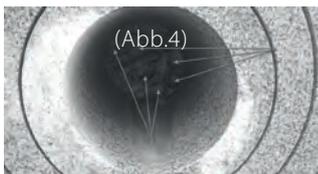


face avant (image 2)



face arrière (image 3)

Afin de « relâcher » le matériau, plusieurs carottages symétriques sont percés de l'extérieur vers l'intérieur jusqu'à la hauteur intérieure finale. Ce n'est que maintenant que le fût reçoit la forme cylindrique. (images. 2+3)



Avec beaucoup de petits carottages (Abb.4) que l'on performe sur le dessus et qui se cassent ensuite, on crée de l'espace pour le tailleur de pierre. Celui-ci rampe ensuite dans cette ouverture pour se frayer un chemin de l'intérieur vers l'extérieur. (image 5)



(image 5)



(image 6)

Il ne faut pas que le tailleur de pierre souffre de claustrophobie lorsqu'il rampe dans le fût et enlève chaque anneau un par un (image 5). Les anneaux sont ensuite creusés à l'aide d'une grue. La plupart du temps, seuls des fragments et du gravier restent (image 6).



(image 7)

Le bouchardage de toutes les surfaces - ceci ne peut être fait qu'à la main (image 7).

Lors de la finition du produit le drain restant est foré et poncé, le bord supérieur du fût



et le couvercle sont calibrés, la rainure du joint est fraisée, le dôme est installé et le trou de bonde est percé.

A la fin, la plaque du dôme est façonnée à plat. Il en faut beaucoup de petites étapes de travail pour obtenir le produit final, le FÛT EN PIERRE NATURELLE de granit!

Le STEINFASS!

Le fût en pierre, un produit naturel né du feu de la terre... avec des propriétés uniques

- ❑ Le granit permet un stockage de température - température de fermentation harmonieuse sans refroidissement externe.
- ❑ Le granit est résistant à l'acide de fruit et testé conformément à la législation alimentaire.
- ❑ Le STEINFASS est facile à nettoyer. La structure moléculaire du granit empêche une connexion solide avec le tartre. Celui-ci précipite simplement.
- ❑ Vinification de vins particulièrement harmonieux, minéraux et fruités.
- ❑ Le STEINFASS n'a pas besoin d'être conservé lors d'un stockage à sec.
- ❑ Le STEINFASS conserve ses propriétés pour toute l'éternité - un investissement pour des générations !
- ❑ Customisation par insertion de numérotation, année, initiales, armoiries / logo
- ❑ Le STEINFASS s'amortit rapidement.
- ❑ **30 ans de garantie du fabricant sur le produit en pierre**
- ❑ **Exclusivité** - le STEINFASS, ainsi que la fermentation et le stockage du vin dans le fût, sont en dépose de brevet mondialement.



Le fût en pierre, *a façon particulière de vinification...*



image: FÛT EN PIERRE NATURELLE
STEINFASS « professionnel »

Dans la gastronomie de haut niveau, le « vin de pierre » est devenu au fil des derniers temps une spécialité très recherchée. Les vignerons en sont ravis, car avec le prix d'une bouteille dépassant parfois largement les 30 euros, cet engagement a également un impact économique très positif.



approuvé selon la
législation alimentaire



image: FÛT EN PIERRE
NATURELLE STEINFASS
« édition vinothèque »
5 litres



enlèvement du couvercle



dôme avec plaque de fermeture

Est-ce que vous désirez une présentation spéciale de votre « vin de pierre » sur les salons ou dans votre vinothèque ? Avec le FÛT EN PIERRE NATURELLE STEINFASS « édition vinothèque » de 5 ou 50 litres nous avons tout ce qu'il vous faut!



Le fût en pierre, pour la fermentation et le stockage...

Stockage dans un FÛT EN PIERRE NATURELLE - STEINFASS de granit - cela crée un vin complètement nouveau !

Des vigneronns comme p.ex. Christian Schardt, Markus Waldschütz ou Sighard Vaja (de la cave coopérative de vinification « DIVINO ») ont transvasé du vin fermenté d'une cuve en acier inoxydable dans un FÛT EN PIERRE NATURELLE et l'ont ensuite élevé et conditionné davantage. Au fil des dégustations, des différences significatives dans l'évolution du vin sont constatées. Le vin dans le FÛT EN PIERRE NATURELLE se développe de manière étonnante en comparaison avec d'autres réservoirs :

Un nouveau vin complexe et harmonieux s'est créé, avec une finale beaucoup plus complexe, fine et minérale.

Fermentation dans un FÛT EN PIERRE NATURELLE - STEINFASS de granit - des spécialités hors pair !

L'évolution positive des vins est encore renforcée par la fermentation dans un FÛT EN PIERRE NATURELLE. La capacité du granit à stocker le froid garantit que la température de fermentation dans un FÛT EN PIERRE NATURELLE reste pratiquement constante tout au long du processus de fermentation et que la levure peut faire son travail « sans stress ». En raison de la surface spéciale une meilleure clarification du vin a lieu. La pierre naturelle a également un effet très positif sur le goût.

Les saveurs sont complètement nouvelles, les différences immédiatement citées sont « plus rondes et minérales ».

La conclusion générale :

Ce type de vinification ouvre une porte complètement nouvelle à l'individualité pour les créateurs de vin.



Des nouveautés dans la cave...

Sur le domaine viticole **Amlinger-Schardt** de la ville de Bullay le vin du FÛT EN PIERRE NATURELLE s'appelle « GRANITUM ». De nombreux viticulteurs l'ont déjà goûté sur nos stands lors des salons. Avec le « Granitum » de l'année dernière Christian Schardt a de nouveau créé un vin très spécial. Nous sommes particulièrement heureux pour ce vigneron passionné que ce vin lui ouvre des portes complètement nouvelles. Christian Schardt peut certainement être décrit comme un ambassadeur d'excellents vins issus des STEINFASS.



la famille Amlinger-Schardt

Le domaine viticole Waldschütz à Straß dans le Kamptal en Autriche a élevé et conditionné son vin « Grüner Veltliner Aturo » dans un STEINFASS ainsi qu'un vin comparable dans une cuve en acier inoxydable.

type de vin : 100% Grüner Veltliner
qualité : vin de qualité
taux d'alcool : 13,5% vol.
terroir : Loess profonto
âge des cépages : 30 ans
type d'élevage : acier inoxydable + FÛT ENPIERRE NATURELLE (STEINFASS)



Markus Waldschütz et Viktoria

Bouteille « STEINVISION » 2015 92 points attribué de Robert Parker

Markus Waldschütz : « En avril 2015 on m'a livré le STEINFASS. Ensuite j'ai immédiatement continué à élever mon vin issu des meilleurs cépages Veltliner déjà fermenté dans une cuve en acier dans un fût en granit. Il était élevé ensuite sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille en janvier 2016. Après un court laps de temps, les modifications devenaient déjà clairement perceptibles - il laisse une finale plus complexe et minérale par rapport au vin uniquement élevé dans les cuves en acier. Il n'y avait que 1300 bouteilles disponibles et elles étaient déjà épuisées dès novembre 2016 ! Mon « STEINVISION » a été un succès complet ! » **il laisse une finale plus complexe et minérale** par rapport au vin uniquement élevé dans les cuves en acier. Il n'y avait que 1300 bouteilles disponibles et elles étaient déjà épuisées dès novembre 2016 ! Mon « STEINVISION » a été un succès complet ! »





Siegward Vaja

DIVINO Norheim Thüngersheim EG (coopérative enregistrée)

Siegward Vaja: « Après la fermentation, nous avons mis notre meilleur Silvaner Spätlese (vin de vendange tardive) dans un fût en pierre et nous l'avons ensuite essayé et analysé toutes les 4 à 6 semaines. D'un point de vue analytique, le vin n'a pas montré de différences par rapport à celui du réservoir en acier, mais d'un point de vue sensoriel il y en a eu des différences.

La diversité des arômes s'est immédiatement faite sentir et l'acidité est devenue plus claire. Nous avons par la suite laissé le vin vieillir dans le fût en pierre pendant 6 mois et puis en bouteille pendant 3 à 4 semaines. Il y a une différence importante par rapport à la cuve en acier. **Le fût en pierre a une influence positive sur le vin comme nous le souhaitons.**

Déjà peu de temps après la commercialisation, nos stocks ont été presque épuisés. Nous sommes tellement enthousiasmés par le vin qu'on aimerait proposer à beaucoup d'autres clients que nous avons limité la vente à 2 bouteilles par client. »

Sur le **VDP. Prädikatsweingut Arnold** dans la ville d'Iphofen on mise sur le FÛT EN PIERRE NATURELLE.

Johannes Arnhold :

« Pendant la période de garde, j'ai pris à plusieurs reprises des échantillons du vin et je les ai amenés ainsi que le vin comparable qui n'a pas été élevé dans des fûts en pierre pour des événements. C'est fou de voir l'évolution du vin ! Ensuite j'ai attendu encore un peu parce que je voulais bien entendu le remplir dans la nouvelle bouteille « Bocksbeutel » toute de suite ! Il faut à tout prix avoir goûté à ce vin ! **Silvaner Großes Gewächs** -- à fermentation spontanée - et bien sûr le nouveau vin est déjà dans le fût en pierre !



la famille Arnold

Au domaine viticole **Emil Bauer & Söhne** de Landau-Nußdorf

on a compris toute de suite le potentiel que représente le FÛT EN PIERRE NATURELLE. Le vin du **STEINFASS** a déjà fait sa rentrée sur la carte des vins lors d'événements gastronomiques spéciaux.



Martin Bauer et Alexander Bauer

STEINFASS

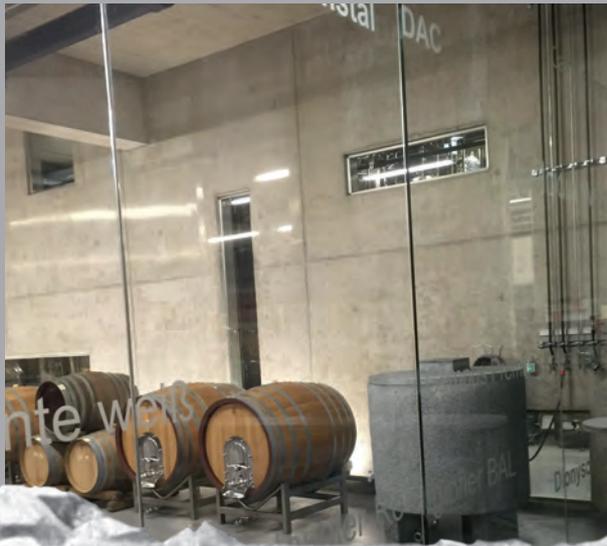
Le granit
... à la maison
dans la cave à vin



- extrait des références**
- Weingut Obenaus, Glaubendorf (A-Autriche)
 - Weingut POSS, Windesheim (D-Allemagne)
 - 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)
 - Weingut Esterházy, Traunsdorf a.d. Wulka (A)
 - Weingut Leo Hillinger, Jois (A)
 - Giesen Wine, Christchurch (Nouvelle-Zélande)

- d'autres**
- Weinbauschule Krems (A)
 - Weinbauschule Eisenstadt (A)
 - LWG Veitshöchheim (D)
 - HBLA Klosterneuburg (A)
 - DLR Oppenheim (D)
 - Hochschule Geisenheim (D)





commercialisation STEINFASS
Suisse / Liechtenstein / international par:

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



commercialisation par:
STEINFASS
Rudolf Wittenbauer & Josef Hällmayer
Luitpoldplatz 10
94469 Deggendorf
Allemagne

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



Vous nous trouvez sur Facebook pour les dernières nouveautés
www.facebook.de/steinfass