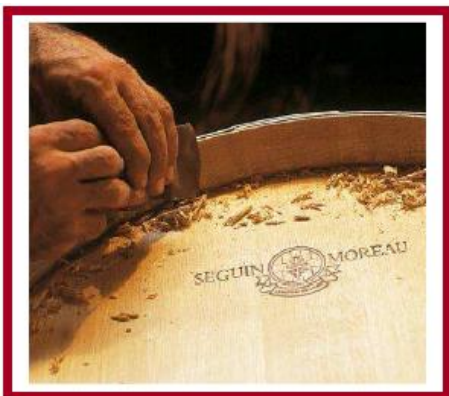




Inhalt	Seite
I. Wenn ein Name zum Symbol wird	2
II. Allianz zwischen Tradition und Moderne	3
III. Das Wesentliche verstehen: 20 Jahre Forschung	4 – 7
- Immer weiter im Verstehen der Wechselwirkungen zwischen dem Wein und dem Holz	
- Immer weiter in der önologischen Performance unserer Produkte	
- Immer weiter in der Partnerschaft mit den Weinmachern	
IV. Zusammenführen der Fertigungsprozesse	8 – 11
- Die Auswahl des Holzes: Ursprungsübergreifend	
- Der begleitete Reifungsvorgang: Zeitübergreifend	
- Die önologische Reifung: Erfahrungsübergreifend	
V. Das Ergebnis: Küfereiübergreifend	12
VI. Seguin Moreau in Zahlen	13



I. Wenn ein Name zum Symbol wird...



Heutzutage ist SEGUIN MOREAU auf allen Kontinenten der Welt vertreten, produziert jedes Jahr 90.000 Fässer für 4.500 Kunden in der ganzen Welt.

Die Kufereien SEGUIN und MOREAU wurden in Cognac im 19. Jahrhundert gegründet. Seit Ende der 70er Jahre wurde der Cognachersteller Remy Martin Mehrheitsaktionär bei beiden Kufereien und beschloss die beiden Kufereien mit dem Sitz in Merpin, nahe Cognac zu vereinen. Das war die Geburtsstunde von SEGUIN MOREAU – eine neue Einheit, die eine starke Produktionskapazität für Cognac- und Alkoholfässer darstellt.

Danach, im Angesicht der Perspektiven des sich international entwickelnden Weinmarktes, entschied die Geschäftsleitung von SEGUIN MOREAU, das Holzlager auf die Bedürfnisse der Weinfassproduktion umzustellen.

Zuletzt veränderte das Unternehmen sein Handwerk, indem es in die Forschung und Entwicklung investiert, mit dem Ergeiz ein Reifefass mit einem weltweiten Ruf zu produzieren.

II. Allianz zwischen Tradition und Moderne...



Als Erbe einer riesigen Tradition, hat SEGUIN MOREAU die Jahrhunderte durch Erfahrungswissen bereichert, in dem man immer modernere Methoden und Technologien zum Einsatz gebracht hat.

Im Herzen seiner Betriebsstätten in Mersins, Sigogne und Chagny in Burgund in Frankreich und in Napa in den Vereinigten Staaten, wie auch in den holzverarbeitenden Betrieben und Sägewerken in Frankreich und den USA, wird SEGUIN MOREAU von dem Wissen von Generationen von Meisterküfern geleitet.

Durch diese Tatsache, auch wenn die schwierigsten Arbeiten mechanisiert sind, sind alle Schlüsselpositionen in der Produktion die, die große Tradition des Fassbaus ausmachen, Handarbeit:

bearbeiten, anordnen und ausrichten der Dauben, zentrieren, toasten und montieren der Fassköpfe, das Zusammenfügen und Schleifen der Dauben, das Begradigen der Oberfläche, sowie das Finishing.

Bei SEGUIN MOREAU wird die große Tradition auch durch sehr spezielle Technologien begleitet: das Spalten des Holzes und die Bearbeitung der Dauben ist computergestützt, auch das Zusammenfügen der Dauben, sowie die „önologische Nase“, die für die Überprüfung des richtigen Toastings in den Fässern sorgt.

III. Das Wesentliche verstehen: 20 Jahre beispielloser Forschung...



1983 beschlossen, dann konkretisiert durch die Finanzierung der Vollzeitarbeit von drei Wissenschaftlern, hat diese Partnerschaft mit der Önologischen Fakultät in Bordeaux nicht aufgehört, immer wieder neue Aspekte im Verständnis der Wechselwirkung zwischen Wein und Holz hervorzubringen.

Obwohl seit fast 20 Jahrhunderten, das Holz und der Wein auf allen Kontinenten miteinander verbunden sind, ist die Idee das neues Holz einen Wein verbessern kann, relativ jung.

Es fiel SEGUIN MOREAU zu, im Verbund mit der önologischen Fakultät in Bordeaux, Anstrengungen dahingehend zu unternehmen, das Verständnis der Wechselwirkung zwischen Holz und Wein zu bereichern.

Weltweit bekannt ist der Forscher Denis Dubourdieu als einer derjenigen, die am engagiertesten die Annäherung zwischen SEGUIN MOREAU und der Önologischen Fakultät von Bordeaux betrieben haben.

Begonnen im Jahr 1983 mit Prof. Ribereau-Gayar, gestützt auf einer partnerschaftlichen Vereinbarung, ist diese Zusammenarbeit durch die Finanzierung von mehreren Forschern unterstützt worden und mündete in die Arbeit von Dr. Pascal Chatonnet seit 1987.

Diese starke Mobilisierung der Kräfte trägt seine Früchte, indem das Markenzeichen SEGUIN MOREAU weltweit für eine hohe Qualität bekannt ist.

Immer weiter im Verständnis der Wechselwirkungen zwischen dem Holz und dem Wein:



Die Wechselwirkungen zwischen dem Holz und dem Wein während der Vinifizierung und der Ausbauzeit stellen ein großes Betätigungsfeld für den Forscher dar.

Ein Gebiet auf dem die Forschung von SEGUIN MOREAU signifikante Entdeckungen gemacht hat.

Sie beeinflussen das Know-how und die Techniken der Weinmacher in bedeutenden Bereichen:

1. Der Vorschlag zur Vermeidung von einigen aromatischen Fehlnoten oder Fehlgeschmäckern wie z. B. der Geschmack von Spanholz, oder Geschmäckern wie „Animalisch“ oder „Mäuselton“.
2. Die Vorbereitung des Fasses und dessen Benutzung für die oenologischen Funktionen, sowohl auf dem Gebiet der Vergärung, wie auch der Reifung.
3. Der Nutzen der Reifung auf der Hefe im Barrique und des Umrührens für die Qualität des Weisweins.
4. Die Beweisführung einer engen Synergie zwischen den Verbindungen der Eiche und des Weines auf dem Gebiet des Aromas „Toasting“.
5. Den industriellen Gebrauch einer „elektronischen Nase“ im Rahmen des Qualitätsprozess’.
6. Der Definition neuer Methoden der Selektion und Anpassung des Qualitätspotentials von Eichenholz für die Reifung des Weines.

Immer weiter mit der önologischen Performance unserer Produkte:



Vom Wald zur Daube, von der Daube zum Fass, alle Phasen der Weiterverarbeitung des Holzes, sowie unserer Arbeit in der Käferei, sind von Forschern analysiert worden.

Diese Untersuchungen haben bewiesen:

1. Die önologischen Vorteile der russischen und amerikanischen Eiche, neben den prestigeträchtigen Hölzern aus Frankreich.
2. Das Berücksichtigen der önologischen Kriterien, schon bei der Auswahl der Porigkeiten im Wald, im Hinblick auf die unterschiedlichen Weinsorten.
3. Die Bedeutung der Lufttrocknung des Holzes unter freiem Himmel und die kontrollierte Reifung. Diese richtige sensorische Reifung des Holzes wird in Zukunft wissenschaftlich gesteuert werden und wenn nötig mit der kontrollierten Bewässerung der Dauben unterstützt.
4. Die bedeutende Aufgabe des Toastings für die natürliche Einbringung von Aromen und Tanninen, die an den Wein durch das Holz abgegeben werden. Durch die Arbeit unserer Forscher, die die Vorteile des Toastings entdeckt haben, können die Toastingstufen sehr genau definiert werden - je nach den verschiedenen gewünschten sensorischen Eigenschaften.



Immer weiter mit der Partnerschaft der Weinmacher:



Für SEGUIN MOREAU zählt alleine das ständige Experimentieren in enger Zusammenarbeit mit der Weinwelt um Forschung und Wirklichkeit miteinander abzugleichen. Fortschritt und Techniken werden größtenteils nur durch die Anwendung bestätigt.

Daraus folgt, bevor ein Fassprogramm auf dem Markt eingeführt wird, leitet SEGUIN MOREAU umfangreiche Testversuche in Frankreich, den Vereinigten Staaten und Australien in die Wege, um letztendlich durch Vergleichsdegustationen in unterschiedlichen Reifestadien die entsprechenden Qualitäten der unterschiedlichen Hölzer herauszufinden.

IV. Die Beherrschung der Prozesse...



Vom Eichenholz zum Daubenholz und dann zum Weinfass, hat SEGUIN MOREAU die Untersuchungen von Beginn unternommen, um den Beweis der önologischen Bedeutung der richtigen Auswahl der Bäume im Wald zu beweisen, ebenso wie die Vorzüge der kontrollierten Reife unter freiem Himmel, die Eigenschaften der Aromen die man während des Toastings der Barriques erhält und ihr Zusammenwirken mit den Weinaromen während der Ausbaizeit.

Die Auswahl der Bäume, das Trocknen des Holzes, die Verarbeitung und im speziellen das Toasten der Fässer beruhen nicht auf einer Laune von SEGUIN MOREAU. Das Durchführen von Forschungsaufträgen und Entwicklungen unter Zuhilfenahme aller zur Verfügung stehenden wissenschaftlichen Ressourcen haben schnell zu Verbesserungen geführt, im wesentlichen auch durch das genaue Beobachten der Produktion, die wirkliche Beherrschung der Produktionsdetails genau wie die profunde Kenntnis der Kontrollmechanismen um erstklassige Produkte zu erzeugen.

Die quantitaiv große Produktion unter gleichzeitiger Reduzierung der Uneinheitlichkeit des Rohstoffs und der nach wie vor handwerklichen Produktion war sicherlich eine der schwierigsten Herausforderungen, die es zu meistern galt.

Aber das macht gerade den Ruf von SEGUIN MOREAU auf dem internationalen Parkett aus.

Die Auswahl des Holzes: Ursprungsübergreifend



Mehr noch als der botanische Ursprung oder die exakte geographische Herkunft, ist die Bodenuntersuchung im Hinblick auf das önologische Potential des Holzes.

Die Datenbanken über die Zusammensetzung des Holzes, den geographischen Einfluss und die weltweiten Konsequenzen, die Wälder langfristig zu bewirtschaften, hat SEGUIN MOREAU dazu veranlasst diese Analysen in seine Beschaffungspolitik mit aufzunehmen.

Obwohl die geographische Herkunft nicht mehr als Selektionskriterium, sondern nur noch als Transparenzkriterium berücksichtigt wird, hat SEGUIN MOREAU seine Selektionskriterien auf die physische Struktur, die Homogenität der Bäume und auf die chemische Zusammensetzung des Holzes ausgedehnt.

Um dieses Vorgehen zu optimieren und dann die Reifung des Weins in den Fässern zu verbessern, bedarf es einer besseren Definition der Zusammensetzung der extrahierenden Holzinhaltstoffe. Hierfür hat SEGUIN MOREAU eine Methode implantiert, die es ermöglicht das önologische Potential des Holz' zu definieren und seinen Einsatz besser zu bestimmen.

Die begleitende Reifung: Zeitübergreifend



Es war das Verstehen des Holzreifeprozesses was SEGUIN MOREAU die verschiedenen Kennzeichen definieren ließ, die den Fortgang der Reifung assistieren und kontrollieren können. Mehr als es einfach der Zeit zu überlassen, hat SEGUIN MOREAU Mittel gefunden die Trocknung des Holzes zu ermöglichen und sich auf natürliche Art und Weise so zu verändern, dass der ökonomische Aspekt nicht aus den Augen verloren wird.

Ohne jeden Zweifel benötigt das Holz ein Minimum an Zeit um überhaupt zur Verarbeitung in ein Barrique in Frage zu kommen, jedoch garantiert der Faktor Zeit alleine nicht automatisch auch Qualität.

Mit einer traditionellen Lufttrocknung unterliegt das Holz und damit verbunden auch die Zusammensetzung einer Vielzahl von Schwankungen die es nicht mehr erlaubt, das Holz immer in gleichbleibender Qualität und Konformität zu bekommen, denken wir alleine an unterschiedliche Hitze- und Regenperioden die niemals gleich oder konform sind. Nicht ohne Folgen wirken diese Extreme auf das Holz.

Ausgehend von diesen Bedingungen hat SEGUIN MOREAU einen begleitenden Reifeprozess entwickelt, der es ermöglicht die unterschiedlichen natürlichen klimatischen Varianten zu kontrollieren und dadurch die Entwicklung des Holz' während der Reifezeit zu regulieren und zu verbessern.

Das Ziel von SEGUIN MOREAU ist letztendlich ein Holz zu produzieren, welches einen optimalen Reifestandard erreicht um eine maximale Aromausbeute für jeden Kunden sicherzustellen.

Die önologische Reifung: Erfahrungsübergreifend ...



Die Wissenschaft ermöglicht die Toastingprofile genau zu definieren. Dank einer „önologischen Nase“ kontrolliert SEGUIN MOREAU die Aromaprofile seiner Fässer gemäß den Anforderungen seiner Kunden.

Im Jahre 1989 haben die zahlreichen wissenschaftlichen Arbeiten von SEGUIN MOREAU den Nachweis bestimmter Substanzen die durch das Toasting verursacht werden erbracht und die Verbindung zwischen der Länge des Toastings und der Veränderung der Holzinnenoberfläche in Relation gestellt.

Aufgrund dieser Ergebnisse hat die Käferei alles unternommen um die Qualität und die Konformität seiner Produkte zu verbessern. Patentierte im Jahre 1996 hat das thermoreguliertes, automatische Toasting es ermöglicht, noch genauere Toastingstufen zu definieren und eine absolute Konstanz in die Anwendung verschiedener Temperaturen und Intensitäten des Feuers zu bringen.

Die Vorgehensweise bestand anschließend darin ein Programm zu installieren, das es einem System ermöglicht all diese Parameter und alle Produkte in Realzeit durch die sensorische Aufnahme des Toastings zu kontrollieren.

Im Jahr 2003 hob SEGUIN MOREAU die „önologische Nase“, aus der Taufe, ein revolutionäres Konzept, das fähig ist, ein Aromaprofil unter Zugrundelegung der Holzigenschaften und des Ergebnisses des Toastings zu definieren.

V. Das Ergebnis: Küfereiübergreifend



SEGUIN MOREAU möchte eine Vertrauensbasis mit jedem seiner Kunden schaffen. Die ultimative Genugtuung ist die Früchte dieser Arbeit und den Veränderungen zu schmecken, daran Teil zu haben und darauf Stolz sein zu können.

Unsere Ziele...

- weiterhin Forschung zu betreiben
- einen personalisierten und professionellen Service anzubieten
- bevorzugter Partner unserer Kunden zu sein

Dies sind die Ansprüche von SEGUIN MOREAU...

**MEHR ALS EINE REFERENZ,
EINE MARKE DES VERTRAUENS !!!**



VI. SEGUIN MOREAU in einigen Worten...

Internationale Präsenz:

Frankreich:

Sitz in Merpin bei Cognac

Produktionsstätten: Merpin und Sigogne in der Charente, Chagny in Burgund, Veline in der Dordogne

USA:

Niederlassung und Produktionsstätte: Napa, Kalifornien

Sägewerk in Perryville, Missouri

Australien:

Niederlassung in Adelaide

Beschäftigte: ca. 400

Jährliche Produktion: mehr als 90.000 Fässer, davon ca. 30 % in Napa

Kunden: ca. 4500

Generalimporteur für Deutschland:

Wilhelm EDER GmbH

Herr Markus Eder