Klaus Pauscha

AUSTRIA

¡Todo alrededor del vino y de su sabor!

La misión de toda buena barrica es realzar el valor del vino. De ahí que cada producto de nuestra empresa familiar es fruto de todo nuestro saber profesional. Mano a mano con los clientes, nuestra familia desarrolla día tras día ideas innovadoras para satisfacer de forma óptima cualquier deseo. El elemento central del trabajo es la madera adecuada. El encargado de escogerla es Jakob Pauscha, que personalmente inspecciona y selecciona troncos de madera de grano fino en Alemania, Austria, Francia, Rumanía, Croacia y Hungría.

Máxima calidad de servicio, entrega puntual y una relación de igual a igual con los clientes son nuestras principales prioridades. Así, de una artesanía tradicional y un espíritu innovador nacen las barricas para los vinos más selectos del mundo.

Jakob Pauscha

«La madera, el tostado y, en última instancia, el vino deben constituir un todo».

Julia Kainz-Pauscha

«Como amante del vino, me enorgullece poder degustar los magníficos vinos que salen de nuestras barricas».

Cronología familiar

1875

La tradición familiar nació en 1875 con **Jakob Pauscha** en lo que hoy es Eslovenia.

1929

En 1929, **Jakob Pauscha hijo** tomó las riendas de la empresa familiar y prosiguió la tradición hasta 1945. Tras huir de Eslovenia en el caos de la guerra, Jakob Pauscha y su hijo Bruno compartieron el liderazgo de su taller artesano en Weitensfeld, en la región de Gurktal de Carintia.

1959

En 1951, la familia se trasladó a Wolfsberg en el valle de Lavant de Carintia. En 1959, **Bruno Pauscha** tomó las riendas de la empresa paterna.

1990

Desde 1990, **Klaus Pauscha** desarrolló su actividad como maestro tonelero y se hizo un hueco en el ámbito nacional e internacional. Entre 2011 y 2021, acompañado por su hijo Jakob.

2020

Jakob Pauscha siguió la estela de su padre y aprobó con matrícula de honor en 2020 su título de maestro tonelero.

2021

Hoy, **Jakob Pauscha** y su hermana **Julia Kainz-Pauscha** conforman la quinta generación de la familia Pauscha y prosiguen conjuntamente la labor de su padre desde 2021.

El secreto del tostado

Para las barricas y los fudres de entre 300 y 500 litros, empleamos exclusivamente madera de roble hendida proveniente de Francia, Hungría y Austria. Muchos años de colaboración con proveedores de madera franceses y de otros países europeos garantizan la mejor calidad. A petición de los clientes, también se fabrican barricas de madera de acacia.

Todas nuestras barricas se aprietan sobre el fuego abierto y posteriormente se procesan de forma tradicional. Debido a la madera de roble utilizada y al tostado elegido – de ligero a fuerte, pasando por medio y medio-fuerte–, se obtiene una gran variedad de diferentes aromas. Jakob Pauscha supervisa personalmente cada fase de producción con el fin de poder garantizar el elevado estándar de calidad.

El tostado es un proceso sumamente delicado que asegura unos óptimos resultados para los vinos.

Innovación incontenible

Fassbinderei Klaus Pauscha GmbH, liderada por Jakob Pauscha y su hermana Julia Kainz-Pauscha, produce ya en su quinta generación barricas, fudres y cubas de fermentación de una calidad insuperable y que son fruto de todo el saber hacer de la familia.

Fudres

Ovalados o redondos

Estos recipientes se producen a medida y siguiendo los deseos de los clientes. Los troncos para su madera se seleccionan siguiendo criterios especiales antes de ser hendidos. A continuación, nuestros proveedores cortan la madera para los toneles especialmente según nuestras especificaciones, y la secan durante varios años al aire.

Ovalados

Capacidad	Alto de cabeza	Ancho de cabeza	Largo	Grosor de las duelas
10 hl	133 cm	92 cm	135 cm	55 mm
15 hl	156 cm	100 cm	150 cm	55 mm
20 hl	175 cm	113 cm	160 cm	64 mm
25 hl	180 cm	118 cm	180 cm	64 mm
30 hl	194 cm	128 cm	185 cm	64 mm
40 hl	220 cm	143 cm	200 cm	74 mm
50 hl	232 cm	145 cm	225 cm	74 mm

Todas las cifras son aproximadas y pueden variar levemente.

Redondos

Capacidad	Ø cabeza	Ø vientre	Largo	Grosor de las duelas
10 hl	112 cm	128 cm	130 cm	55 mm
15 hl	124 cm	142 cm	145 cm	55 mm
20 hl	136 cm	154 cm	160 cm	64 mm
25 hl	145 cm	165 cm	175 cm	64 mm
30 hl	158 cm	179 cm	185 cm	64 mm
40 hl	170 cm	190 cm	200 cm	74 mm
50 hl	185 cm	200 cm	215 cm	74 mm

Todas las cifras son aproximadas y pueden variar levemente.

Variantes de equipamiento

- Testa (natural/de color)
- Aros galvanizados o galvanizados/de color
- Puertas de madera o acero inoxidable
- Válvula de bola, grifo catavinos, válvula de descarga
- Bases de 20-40 cm
- ¡Otros accesorios a petición del cliente!

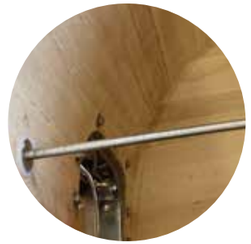
Puerta de acero semiovalada
238 x 465 mm con cubeta de goteo y distintas válvulas de bola

Puerta de acero pequeña
210 x 285 mm, opcionalmente también con distintas válvulas de bola

Puerta de madera opcionalmente, con distintas válvulas de bola

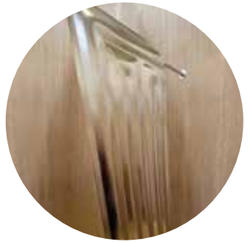
Boca de vaciado total DIN 40 opcionalmente con distintos codos, tubos y válvulas de bola

Tapa de cúpula
150 mm o 202 mm con respiradero inoxidable o válvula de plástico



Termopozo

Grifo catavinos



Placa de refrigeración

Termómetro de aguja o digital en distintas variantes

Válvula de sobrepresión
4,5 l con boca inoxidable

Cubas de fermentación

Para la fermentación cuidadosa de los vinos tintos, fabricamos cubas de fermentación de madera con puerta de acero, y con una tapa de madera o acero en la parte superior.
Esta puede retirarse para hundir a mano los hollejos. Gracias a la hermeticidad absoluta de la tapa de acero de la parte superior, la cuba de fermentación posteriormente también puede utilizarse como fudre.

Capacidad	Diámetro de tapa inferior	Diámetro de tapa superior	Alto	Grosor de las duelas
10 hl	120 cm	97 cm	134 cm	55 mm
15 hl	140 cm	115 cm	150 cm	55 mm
20 hl	160 cm	133 cm	160 cm	64 mm
25 hl	170 cm	140 cm	170 cm	64 mm
30 hl	177 cm	152 cm	178 cm	64 mm
40 hl	192 cm	170 cm	200 cm	64 mm
50 hl	210 cm	177 cm	210 cm	64 mm

Todas las cifras son aproximadas y pueden variar levemente.

Variantes de equipamiento

- Puerta de acero inoxidable
- Válvula de disco
- Tapa de cúpula superior en distintos diámetros
- Válvula de bola, grifo catavinos, válvula de descarga
- Base estándar o con bastidor y patas a partir de 45 cm
- Placa de refrigeración
- Sensor de temperatura
- ¡Otros accesorios a petición del cliente!

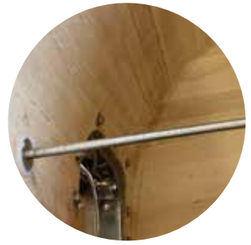
Válvula de descarga con distintos codos y válvulas de bola

Puerta de acero rectangular 420 x 310 mm con cubeta de goteo

Válvula de desfangado en distintas variantes

Placa de refrigeración

Tamiz de acero inoxidable



Termopozo

Grifo catavinos

Termómetro de aguja o digital en distintas variantes

Tapa de cúpula Ø 400-1000 mm según preferencias

Barricas

Los troncos para su madera se seleccionan siguiendo criterios especiales antes de ser hendidos. A continuación, nuestros proveedores cortan la madera para los toneles especialmente según nuestras especificaciones, y la secan durante varios años al aire.

Capacidad	Diámetro de vientre	Diámetro en cabeza	Largo	Grosor de las duelas
225 l	69 cm	56,5 cm	95 cm	27 mm
228 l	72,5 cm	59,5 cm	87 cm	27 mm
300 l	78 cm	63 cm	100 cm	27 mm
500 l	92 cm	78 cm	110 cm	27 mm
600 l	102 cm	88 cm	120 cm	40-45 mm

Todas las cifras son aproximadas y pueden variar levemente.

Klaus Pauscha
AUSTRIA

www.klaus-pauscha.at

Ruta mediante
Google Maps

Fassbinderei Klaus Pauscha GmbH
Lagerstraße 2, A-9400 Wolfsberg / AUSTRIA
T +43 43 52 / 30456
F +43 43 52 / 30456 20
Correo electrónico office@klaus-pauscha.at