



# Tutto gira attorno al vino e al suo gusto!



Una buona botte deve esaltare il valore del vino. Ecco perché la nostra impresa familiare riversa tutto il suo know-how tecnico in ciascuno dei suoi prodotti. Collaborando con i clienti, la famiglia sviluppa costantemente idee innovative per soddisfare al meglio ogni esigenza. Il cuore del lavoro è il legno giusto. Lo sceglie Jakob Pauscha, che ispeziona e seleziona personalmente i tronchi di legno a pori fini in Germania, Austria, Francia, Romania, Croazia e Ungheria.

Massima qualità del servizio, puntualità nelle consegne e una lunga tradizione di collaborazione diretta con i clienti: ecco le nostre priorità. È così che dalla tecnica artigianale tradizionale abbinata ad uno spirito di innovazione nascono le botti per i migliori vini del mondo.

A stylized, handwritten signature in black ink.

Jakob Pauscha

*"Il legno, la tostatura e infine il vino devono formare  
una sola unità."*

A stylized, handwritten signature in black ink.

Julia Kainz-Pauscha

*"Da vera enofila, sono fiera di poter bere vini eccezionali  
provenienti dalle nostre botti."*

# Cronologia familiare

18  
75



La tradizione familiare ha inizio nel 1875 con **Jakob Pauscha** nell'attuale Slovenia.

19  
29



Nel 1929 la tradizione continua con **Jakob Pauscha junior** che gestisce l'impresa familiare fino al 1945. Nel caos della guerra la gente fugge dalla Slovenia e Jakob Pauscha porta avanti il bottificio col figlio Bruno a Weitensfeld, nella Gurktal in Carinzia.

19  
59



Nel 1951 la famiglia si trasferisce a Wolfsberg nella Lavanttal, in Carinzia. Nel 1959 **Bruno Pauscha** assume la guida dell'azienda familiare.

19  
90



Dal 1990 **Klaus Pauscha** porta avanti la sua attività di maestro bottaio dando all'azienda un'impronta nazionale e internazionale. Dal 2011 al 2021 si fa affiancare dal figlio Jakob.

20  
20



**Jakob Pauscha** emula il padre e nel 2020 supera a pieni voti l'esame per il titolo di mastro bottaio.

20  
21



La quinta generazione della famiglia Pauscha è rappresentata oggi da **Jakob Pauscha** e da sua sorella **Julia Kainz-Pauscha**, che guidano insieme l'azienda dal 2021 seguendo le tracce paterne.



Il  
segreto  
della

# tostatura

Per le barrique e le botti da 300 a 500 litri utilizziamo solo legno di quercia, proveniente dalla Francia, dall'Ungheria e dall'Austria. Anni di collaborazione con i fornitori di legno francesi ed europei garantiscono il massimo della qualità. Su richiesta, realizziamo anche botti in legno di acacia.

Tutte le nostre botti vengono messe sul fuoco e lavorate secondo i metodi tradizionali. A seconda del legno di quercia utilizzato e della tostatura scelta, da leggera a media e da media-forte a forte, si possono avere tannini più o meno presenti sul gusto del vino. Jakob Pauscha segue personalmente ogni fase della produzione per garantire l'elevato standard qualitativo.



La tostatura è un processo molto delicato che promette i migliori risultati possibili per i vini.





# Botti straordinariamente innovative

Il bottificio Klaus Pauscha GmbH, diretto da Jakob Pauscha e dalla sorella Julia Kainz-Pauscha, produce da cinque generazioni barrique, botti grandi e tini di fermentazione di altissima qualità, sfruttando le esperienze maturate dalla famiglia.

# Botti di stoccaggio

Ovali o rotonde

Queste botti vengono prodotte su misura, su richiesta del cliente.

I tronchi usati per il legno della botte vengono selezionati secondo criteri speciali prima del taglio. Successivamente il legno della botte viene tagliato appositamente dai nostri fornitori secondo le nostre specifiche e lasciato essiccare all'aria per diversi anni.



## Ovali

| Volume | Altezza testa | Larghezza testa | Profondità | Spessore doghe grezze |
|--------|---------------|-----------------|------------|-----------------------|
| 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                 |

Tutti i dati sono approssimativi e possono presentare lievi divergenze.

## Rotonde

| Volume | Diametro testa | Diametro pancia | Profondità | Spessore doghe grezze |
|--------|----------------|-----------------|------------|-----------------------|
| 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                 |

Tutti i dati sono approssimativi e possono presentare lievi divergenze.

## Varianti

Testa (naturale/colorata)

Cerchi zincati o acciaio

Portelle in legno o in acciaio inox

Valvola a sfera, assaggiavino, rubinetto di scarico

Base 20-40 cm

Altri accessori su richiesta del cliente!



Portella in acciaio semiovale  
238 x 465 mm, completa di vaschetta raccogli-gocce con valvola a sfera a scelta



Portella in acciaio  
210 x 285 mm, su richiesta possibilità di valvola a sfera a scelta



Portella in legno  
con valvola a sfera a scelta



Bocchetta di scarico DIN 40  
su richiesta con gomito, tubo e valvola a sfera a scelta



Chiusino bombato  
150 mm o 202 mm con sfiato in acciaio inox o valvola di plastica



Sonda a immersione



Assaggiavino



Piastra di raffreddamento



Termometro a lancette o digitale a scelta



Gorgogliatore di fermentazione 4,5 l con attacco in acciaio inox

# Tini di fermentazione

Per la delicata fermentazione del vino rosso produciamo tini in legno con porte in acciaio e coperchio in legno o in acciaio sul fondo superiore. Quest'ultimo può essere rimosso per pestare manualmente il mosto. Grazie alla tenuta ermetica del coperchio in acciaio sul fondo superiore, il tino di fermentazione può essere utilizzato anche come botte di stoccaggio.



| Volume | Diametro fondo inferiore | Diametro fondo superiore | Altezza | Spessore doghe grezze |
|--------|--------------------------|--------------------------|---------|-----------------------|
| 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                 |

Tutti i dati sono approssimativi e possono presentare lievi divergenze.

## Varianti

Portelle in acciaio inox

Valvola a disco

Chiusino bombato superiore disponibile in diversi diametri

Valvola a sfera, assaggiavino, rubinetto di scarico

Base standard o con cavalletto e piedini da 45 cm

Piastra di raffreddamento

Sensore di temperatura

Altri accessori su richiesta del cliente!



Scarico con gomito e valvola a sfera a scelta



Portella rettangolare in acciaio 420 x 310 mm, con vaschetta raccogli-gocce



Gruppo di scarico a scelta



Piastra di raffreddamento



Filtro in acciaio inox



Sonda a immersione



Assaggiavino



Termometro a lancette o digitale a scelta



Chiusino bombato Ø 400-1000 mm a scelta

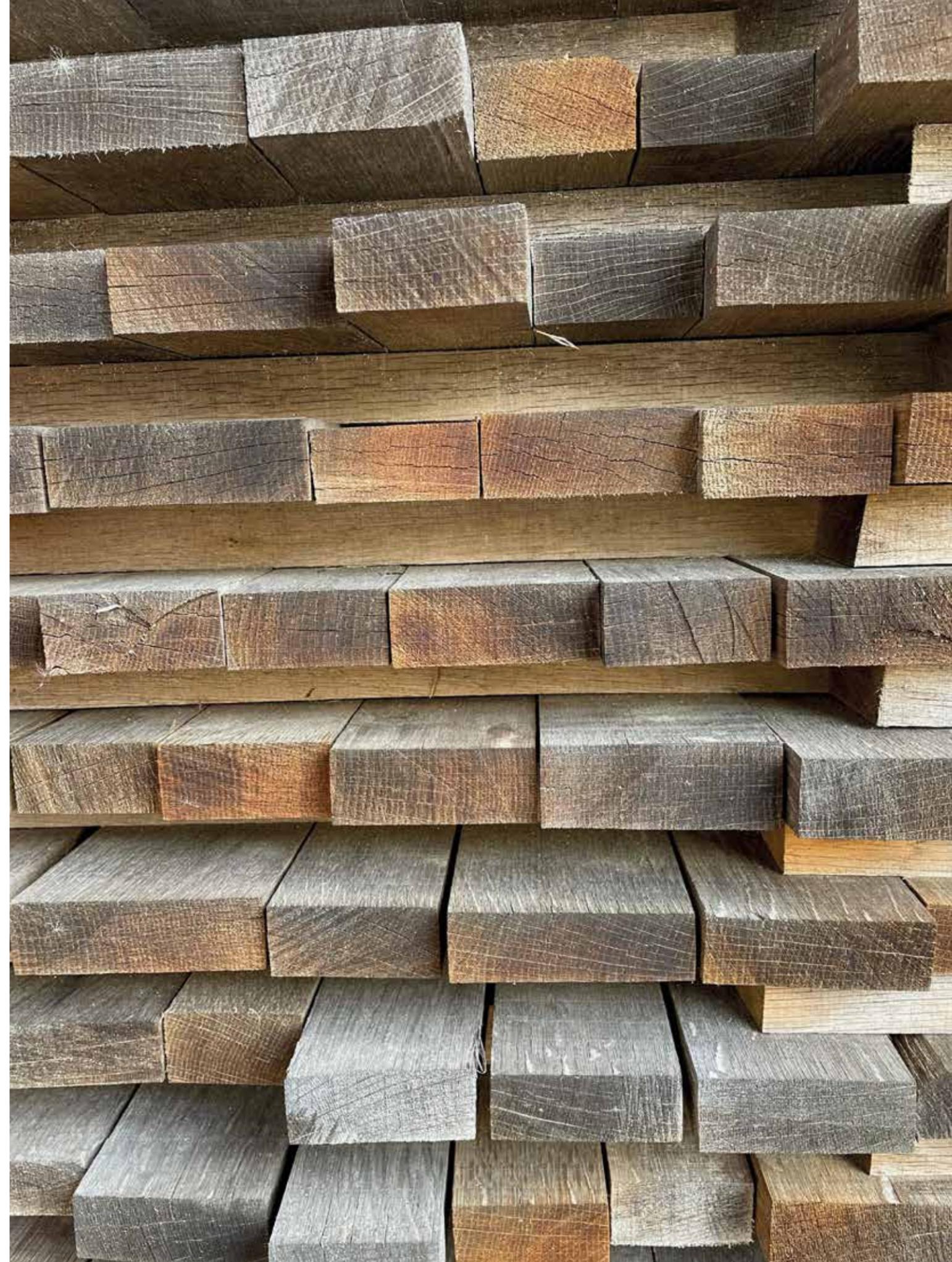
# Barrique

I tronchi usati per il legno della botte vengono selezionati secondo criteri speciali prima del taglio. Successivamente il legno della botte viene tagliato appositamente dai nostri fornitori secondo le nostre specifiche e lasciato essiccare all'aria per diversi anni.



| Volume | Diametro pancia | Diametro testa | Lunghezza | Spessore doghe grezze |
|--------|-----------------|----------------|-----------|-----------------------|
| 225 lt | 69 cm           | 56,5 cm        | 95 cm     | 27 mm                 |
| 228 lt | 72,5 cm         | 59,5 cm        | 87 cm     | 27 mm                 |
| 300 lt | 78 cm           | 63 cm          | 100 cm    | 27 mm                 |
| 500 lt | 92 cm           | 78 cm          | 110 cm    | 27 mm                 |
| 600 lt | 102 cm          | 88 cm          | 120 cm    | 40-45 mm              |

Tutti i dati sono approssimativi e possono presentare lievi divergenze.





[www.klaus-pauscha.at](http://www.klaus-pauscha.at)

Fassbinderei Klaus Pauscha GmbH  
Lagerstraße 2, A-9400 Wolfsberg / AUSTRIA  
T +43 43 52 / 30456  
F +43 43 52 / 30456 20  
E [office@klaus-pauscha.at](mailto:office@klaus-pauscha.at)

Indicazioni  
stradali tramite  
**Google Maps**

