



ОПЫТ ТРЕНИРУЕТ ГЛАЗ.

Бондарь Франц Штокингер и его сын Матиас выбирают их дуб с большой тщательностью и страстью. 18 высококвалифицированных и амбициозных бондарей сочетают традиционное мастерство с высокими требованиями винодельческого искусства, чтобы сформировать уникальный продукт, который сможет отвечать требованиям к качеству лучших виноградарей и виноделов.

A man in a workshop, wearing blue overalls, is focused on his work at a machine. In the background, another man in red overalls stands near a wooden structure. The scene is lit with warm, golden light, creating a professional and artistic atmosphere.

ВЫДАЮЩЕЕСЯ МАСТЕРСТВО

“ПРИВЕРЕДЛИВОСТЬ - РАЗРЕШЕНА. НУЖНО
ЛЮБИТЬ ДЕРЕВО, ЧТОБЫ РАСПОЗНАТЬ ЕГО ”

Франц Штокингер

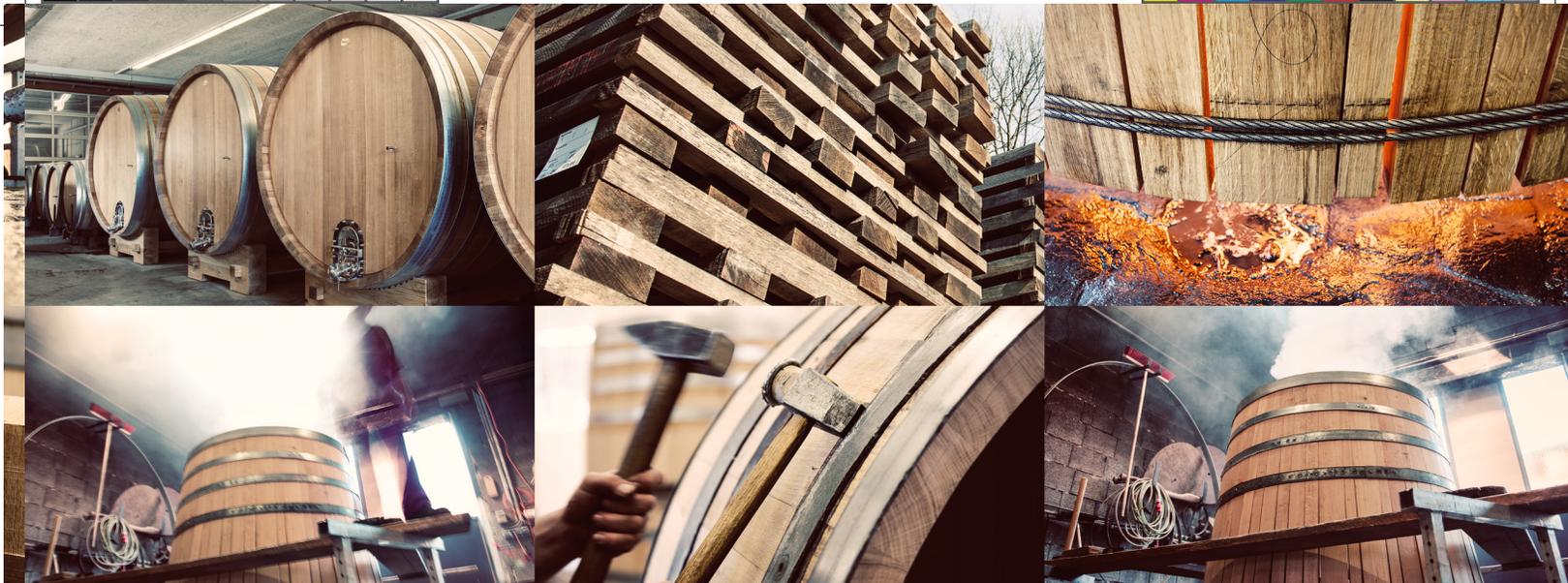


◆ ЛЕСА И ВИНО ◆

Наш дуб поступает из самых лучших лесов Австрии, Германии, Венгрии и Румынии. Для нас очень важно, чтобы деревья вырубались во время убывающей Луны, в период с декабря по февраль.



Решающим шагом после процесса выбора древесины является сушка дерева, которая у нас проводится старинным методом: исключительно естественным путем на свежем воздухе. После такого „периода созревания“ на ветру и при любой погоде, занимающего несколько лет, из него производятся наши бочки. Будь - это бочки для хранения, бродильные чаны или бочки для созревания - наша философия заключается в том, что бочка фирмы Штокінгер должна уважать первоначальный характер вина (терруар, фруктовые и минеральные ноты), а не исказить его.



**БОЧКИ
НЕБОЛЬШИХ
РАЗМЕРОВ**

*Бочки от 2-х литров до
150-ти литров*



БОЧКИ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ

*от 225 до 500 литров
изготовлены из
различных типов дуба,
обжиг по желанию.*



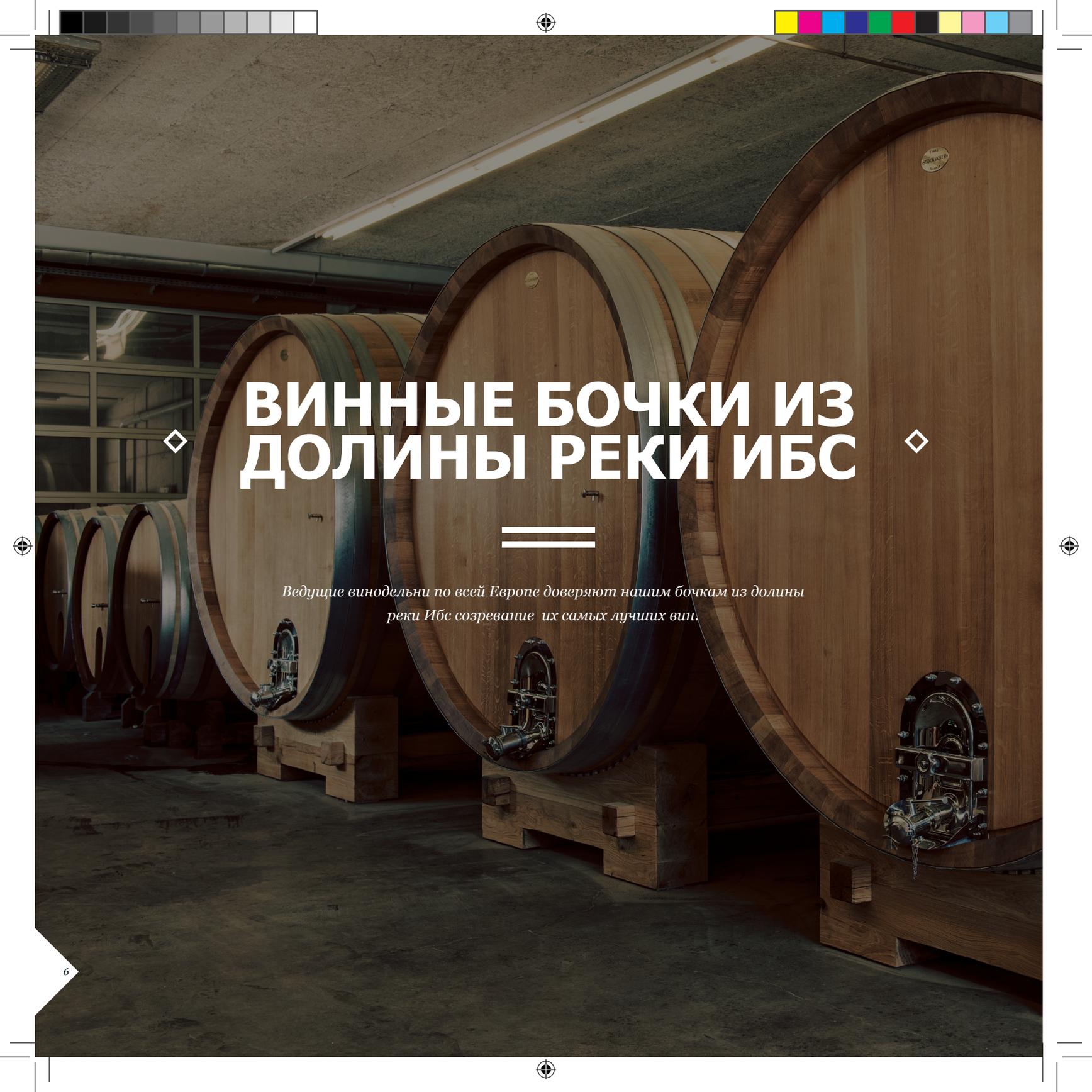
БОЧКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

*Круглые или овальные,
любого желаемого размера.
По желанию оснащение
различными арматурами
из СТАЛИ.*



БРОДИЛЬНЫЕ ЧАНЫ

*Для брожения на
мезге, а также
хранения красного
вина.*



ВИННЫЕ БОЧКИ ИЗ ДОЛИНЫ РЕКИ ИБС

*Ведущие винодельни по всей Европе доверяют нашим бочкам из долины
реки Ибс созревание их самых лучших вин.*



НАША РЕПУТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТОВ

На протяжении 3-х веков бондарная мастерская Штокингер занимается изготовлением деревянных бочек. С годами она получила отличную международную репутацию, которой доверяют всё больше и больше виноделов: Убеденные в проверенном качестве, они доверяют солидному мастерству специалистов.

ЭКСПОРТ 80%

18 квалифицированных сотрудников работают на традиционном предприятии Штокингер, где большая часть продукции по-прежнему делается вручную. 75% продукции составляют крупные бочки, а 25% - небольшие бочки объемом до 500 литров.

Около 80% продукции экспортируется во все винодельческие регионы Европы.



**"ЧЕМ БОЛЬШЕ БОЧКА, ТЕМ ВЫШЕ
ПРОЦЕНТ РУЧНОЙ РАБОТЫ"**

Матиас Штокингер





*ИГС Холдинг ГмбХ
Донау Сити Штрассе 11/27
А-1220 Вена
Тел.: +43 664 85 77 168*



*Инж. Готтфрид Шустер
Моб. Австрия:
+43 664 18 12 285
Моб. Россия: +7 916 673 94 12
Валентин Курганов
Моб.: +7 926 835 84 14*



*gottfried.schuster@igsholding.at
valentin.kurganov@igsholding.at
www.hrw-austria.at*