

Die Anwendung von Eichenholz-Chips bei der Weinbereitung

Eine Standortbestimmung für Eichenholz-Chips

H. WENINGER

Neben den beiden Möglichkeiten der Zuführung von Tannin zum Wein (Zugabe von oenologischem Tannin und Lagerung in Eichenholzfässern) bietet die Anwendung von Eichenholz-Chips dem Winzer eine neue Möglichkeit mit vielfältigen Vorteilen.

Die Verwendung von Holz hatte in der Weinbereitung eine sehr lange Tradition. In den letzten 50 Jahren wurde Holz überwiegend durch Kunststoff und Edelstahl aus der Kellerwirtschaft weitgehend verdrängt. Für den Ausbau von roten und weißen Spezialweinen wird das Holz jedoch nach wie vor verwendet.

Unsere Sichtweise der Verwendung von Eichenholz-Chips bei der Weinbereitung zielt nicht darauf ab, das Barrique zu ersetzen oder dagegen zu sprechen, sondern kann folgend erklärt werden:

Aufgrund arbeitswirtschaftlicher und hygienischer Überlegungen hat man, besonders in der „neuen Weinwelt“, nach Ergänzungen und Alternativen zur Barrique-Lagerung gesucht. Holzleisten, Holzwürfel, Holzkugeln und Holzspäne sind die positiven Ergebnisse dieser Überlegungen. Insbesondere wurden Eichenholz-Chips mit großem Aufwand in ihren Eigenschaften und ihrer Qualität weiterentwickelt.

Bei der Produktion von Barrique bleibt eine Restmenge an Holz über, die zur Verwendung von Eichenholz-Chips her-

angezogen werden kann.

Eichenholz-Chips sind keine Hobelspäne! Unser Produkt OakyVin® wird durch Spaltung des Holzes gewonnen, sodass die Holzzellen weitgehend unbeschädigt bleiben. Die Teilchengröße variiert von Reiskorn- bis zu Daumnagelgröße. Die Toastung (Röstung) erfolgt je nach Anforderung in den Varianten schwach, mittel oder stark. Mit modernsten Toastungsanlagen wird eine gleichmäßige Toastung der Chips erreicht und gewährleistet.

Die Anwendung von OakyVin® ist denkbar einfach und vielfältig. Die vergleichsweise große Oberfläche von OakyVin®, die direkt mit dem Wein in Kontakt kommt, erlaubt eine rasche und gezielte Extraktion von Gerbstoffen und Toastungskomponenten. Durch die vielfältigsten Einsatzzeitpunkte während des Weinausbaus werden spitze, adstringierende Phenole abgerundet bzw. geglättet. Bei den Chips ist die gesamte Oberfläche die Kontaktfläche zum Wein.

Je nach Weinbeschaffenheit beträgt die Zugabemenge 100 – 300 g OakyVin® pro 100 Liter Wein. Die Kontaktzeit ist üblicherweise 2 – 10 Tage, kann aber auch auf einige Wochen ausgedehnt werden. Für die Anwendung bei der Rotwein-Maischegärung stehen spezielle, feine Chips zur Verfügung, um Verstopfungen in den jeweiligen Umwälzsystemen auszuschließen.

men auszuschließen.

Mit Oak-Chips hat der Kellerwirt die gleichen Variationsmöglichkeiten wie mit Barriques. So kann er Teilmengen des Weines mit Oak-Chips unterschiedlicher Herkunft und Toastung versetzen und, nach entsprechender Kontaktzeit, die so gewonnenen Weine beliebig miteinander zu einer gewünschten Cuvée zusammenstellen. Weiterhin ist es möglich, Teilmengen des Weines mit einer größeren Menge Chips zu versetzen und diesen Wein (Weine) mit der Restmenge in beliebigen Dosagen zu verschneiden. Selbstverständlich sind beim Einsatz von Oak-Chips genau wie beim Einsatz von Barriques die geltenden rechtlichen Regelungen für Verschnitte zu berücksichtigen. Außerhalb der EU ist die Verwendung von OakyVin® Stand der Produktion. Innerhalb der EU ist der Einsatz von Oak-Chips zur Weinbehandlung bisher noch nicht zugelassen. Es können jedoch in Deutschland und Österreich Versuchsgenehmigungen beantragt werden.

In den kommenden Jahren werden Eichenholz-Chips in der EU zugelassen. Aufgrund der Erfahrungen mit OakyVin® in der „neuen Weinwelt“ und Versuchen in unseren Gebieten kristallisierten sich die Schlagworte Farbstabilisierung, Wirtschaftlichkeit, Zeitbedarf und Langlebigkeit heraus und wurden durch die Praxisversuche auch bestätigt.

