

Im Zentrallabor Alzey wurden zahlreiche Chipsvarianten unterschiedlicher Herkunft, diverser Größen und verschiedener Toastungsgrade getestet. Dabei zeigte sich unter anderem, dass die Größe der Chips eine bedeutendere Rolle spielt als bislang vermutet. Hier die Ergebnisse.

Am Anfang war der Baum



Text und
Abbildungen:
Herbert Witowski,
Zentrallabor Alzey

Früher wurde Wein ausschließlich in Holzfässern gelagert. Die Fässer wurden überwiegend aus Kastanie, Maulbeere, Buche und vor allen Dingen Eiche hergestellt. Wer sich noch erinnern kann, weiß, dass der Wein aus neuen Eichefässern einen mehr oder weniger stark adstringierenden Loheton hatte. Eiche wurde ja auch zum Gerben von Leder verwandt. Selbst die Anwendung von heißem Wasser konnte diesen Gerbstoffton nicht verhindern. Erst im Laufe der Alterung der Fässer verschwand dieser Ton nach und nach. Da es immer wieder Menschen gab und gibt, die etwas Neues ausprobieren, stellte man fest, dass eine Oberflächenbehandlung der Fassdauben mit Feuer diesen negativen Effekt total veränderte. Die Toastung war hiermit „erfunden“. Am Ende dieser Entwicklung stand das Barrique, so wie wir es heute kennen. Weitere Experimente führten fast zwangsläufig zu den Eichenchips. Wie immer werden die Diskussionen von Befürwortern und Gegnern kontrovers geführt. In diesem Bericht wird versucht, das Thema emotionslos darzustellen.

Früher war die Sache klar: Ein Baum wird zum Fass verarbeitet. Dann entstand die Idee nicht den Wein ins Holz zu geben, sondern Holz in den Wein – nämlich in Form von Holzchips

Ein wichtiger Punkt ist der Bedarf an Eichenholz; hier im Vergleich für 225 Liter Wein:

- Barrique-Variante: 40-50 kg
- Chip-Variante: 0,1-0,4 kg

Selbst wenn man von drei Belegungen je Fass ausgeht wird demzufolge etwa 30- bis 100-mal soviel

Holz für die Ausbauvariante im Fass verbraucht als beim Chipseinsatz.

Chipstypen: Einfluss der verschiedenen Faktoren bei der Herstellung

- Die Größe der Chips spielt eine größere Rolle als vermutet. Das Spektrum der bei der Toastung entstehenden Aromen und Substanzen ist bei dickeren Chips größer als bei dünnen. In den äußeren Holzbereichen entstehen andere Aromen als in den weiter innen liegenden Bereichen. Deshalb haben sich in unserem Versuch die größeren Chips bei längerer Anwendung sensorisch als besser erwiesen. Der Effekt der kleineren war jedoch sensorisch wesentlich früher erkennbar.

- Die geographische Herkunft der Eiche wird immer wieder als Qualitätskriterium erwähnt. In unseren Tests wurden etwa 40 verschiedene Chipmuster aus unterschiedlichen Herkünften im Test verglichen. Als Ergebnis war festzustellen, dass langsam gewachsene Eiche (erkennbar an der höheren Dichte, den engen Jahresringen und den kleinen Poren), egal ob aus Frankreich, Weißrussland oder Deutschland, am besten war.

- Die Toastung hat nach allem, was wir in unseren Versuchen erkannten, den größten Einfluss auf das



Chipsvariante A: große Chips mit gleichmäßiger Medium-Toastung aus Frankreich



Chipsvariante B: mittelkleine Chips mit gleichmäßiger schwarzer Toastung aus Rumänien



Chipsvariante C: unterschiedliche Toastungen, gemischt aus Frankreich

sensorische Ergebnis. Das war auch zu erwarten, weil im klassischen Barriqueausbau die gleichen Erkenntnisse gewonnen wurden. Es kann vereinfacht gesagt werden: Eine gute Toastung eines „ordentlichen“ Holzes ergibt einen besseren Effekt als eine schlechte Toastung eines sehr guten Holzes. So war es auch nicht verwunderlich, dass die besten Chips unseres Versuches aus der Produktion einer der besten Tonnellerien Frankreichs stammten. In unserem Versuch wurden drei unterschiedliche Eichenchips getestet:

a) Große Chips mit einer gleichmäßigen Medium-Toastung aus Frankreich: Viel Vanille, feine Mokka-Aromen, sehr gut geeignet für filigrane Weine, auch Weißweine, bei relativ kurzer Lagerzeit.

b) Mittelkleine Chips mit gleichmäßiger schwacher Toastung aus Rumänien: Weniger Vanillenoten, dezente Holznoten, nur geeignet für kräftige tanninbetonte Weine und bei längerer Lagerung, nicht für Weißweine, Sauerstoffgabe erforderlich.

c) Chips aus unterschiedlichen Toastungen, gemischt aus Frankreich: Vanillenoten, Holznoten, Mokkanoten, nur geeignet für kräftige, tanninbetonte Rotweine bei längerer Lagerung, nicht für Weißweine, Sauerstoffgabe erforderlich.

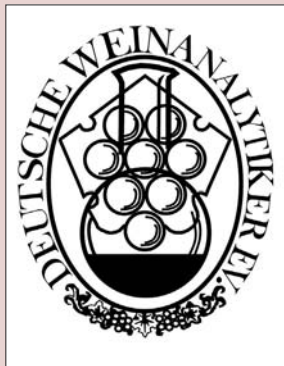
Anwendungsbedingungen und deren Einflüsse

Anwendungsmengen: In unserem Versuch wurden einem unfiltrierten Rotwein drei Dosen an Chips gegeben: 50 g/l, 100 g/l und 300 g/l. Bei kurzer Lagerdauer, z.B. eine Woche, waren die höher dosierten Proben positiver als die niedrig dosierten. Bei längerer Lagerdauer wurden die niedrig dosierten Proben besser beurteilt.

Die Anwendungsdauer ist von sehr großer Wichtigkeit. Schon nach einer Woche ist eine leichte Vanillenote bei guten Chips erkennbar. Nach weiterer Lagerung des Weines für zwei bis sechs Wochen auf den Chips kommen die Röstaromen und Mokkatöne hinzu und überlagern die vordergründigen Vanillenoten. Nach weiterer Lagerung und Zugabe von Sauerstoff (siehe unten) nimmt die Struktur zu, eingehend mit einer Harmonisierung des Gesamteindrucks. Eine kurze Lagerzeit geht bei schwächer getoasteten Chips und bei gemischten Chips mit einer meist unangenehmen Holznote einher. Dieser negative Effekt schwächt sich jedoch mit zunehmender Lagerdauer ab.

Hinweis

Dieser Beitrag entstand in einer Kooperation der Fachzeitschrift DER DEUTSCHE WEINBAU mit dem Verband Deutscher Weinanalytiker eV.



www.weinanalytiker.de

Endlich auch in der EU zugelassen*

BEST OAK®
Premium Eichen-Chips
 zur perfekten Weinveredelung



Premium-Eichen-Chips aus Original Hohenloher Stieleiche
Top-Qualität - Made in Germany

Quercus Robur / Quercus Petraea, gemäß EU-Deklaration - höchster Qualität

Individuelle, unverwechselbare Geschmackseigenschaften

BEST OAK® Premium Eichen-Chips sind anwendungsabhängig in unterschiedlichen Korngrößen und Toastungsstärken verfügbar - gerne informieren wir Sie ausführlich!

Fordern Sie unser Musterset an.

in der AROMASCHUTZ-Verpackung

Hersteller:

J. RETTENMAIER & SÖHNE
 GMBH+CO.KG



Fasern aus der Natur

Geschäftsbereich Innovationen

D-73494 Rosenberg (Germany)

Telefon: + 49 (0) 79 67 / 1 52-203, Internet: www.jrs.de

exklusiver Vertriebspartner in Deutschland:

Keller
 MANNHEIM

Max F. Keller GmbH

Produkte für Getränkebehandlung

Postfach 121036 - 68161 Mannheim

Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79

Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27

E-mail: info@keller-mannheim.de

Internet: www.keller-mannheim.de

Fazit:

Im Zuge der Globalisierung der Weinbereitung ist es müßig über die moralische Sinnhaftigkeit der Chipsanwendung zu diskutieren. Man spart Holz und damit Geld ein. Es ist ein Verfahren, das sich aus der Anwendung von Holzbehältern entwickelt hat. In nahezu allen Versuchen, die auf der ganzen Welt durchgeführt wurden, sind die positiven Effekte belegt worden. Glücklicherweise hat der Gesetzgeber die Kennzeichnung und Bereitung der ausschließlich im Barrique oder Holzfass bereiteten Weine ganz eindeutig geregelt. P.S.: Zur Zeit wird fieberhaft an einem Nachweisverfahren für die Chipsanwendung gearbeitet.

Die Gabe von Sauerstoff während der Reifephase ist sehr positiv. Dies gilt in besonderem Maß für die schwach getoasteten Chips. Ein einzelner Umzug unter Anwendung eines Venturirohres trägt je nach Intensität und Dauer etwa 10 mg/l Sauerstoff ein. Wesentlich besser ist natürlich die Anwendung einer Anlage zur Mikrooxigenierung. Hier können je nach Weintyp und Gerbstoffgehalt Gaben von 20 mg/l bis zu 80 mg/l über einige Wochen verteilt zu guten Ergebnissen mit weichen und strukturgebenden Tanninen führen. Die SO₂-Gaben sollten nach sensorischer Beurteilung in dieser Ausbauphase sehr niedrig gehalten werden, meist können sie in dieser Zeit ganz entfallen.

Vorhandene Feinhefe ist, genau wie beim klassischen Barriqueausbau, von großem Vorteil, da hier eine Chipsbehandlung weniger „aufgesetzt“



Während zur Produktion eines Barriquefasses 40 bis 50 kg Holz notwendig sind, genügen 100 bis 400 Gramm Chips um einen vergleichbaren sensorischen Effekt zu erzielen, wie unser Autor ausgerechnet hat

schmeckt. Ein bereits filtrierter Wein kann im Bedarfsfall mit 20 g/hl Batonnagehefe behandelt werden.

Anwendungen, die nicht das ausschließliche Ziel der Aromatisierung haben

In unserem Versuch wurden auch „Extrakte“ aus Chips hergestellt. Z.B. wurde 1 kg Chips auf 100 Liter Originalwein eine Woche extrahiert. Diese Menge von 100 Litern wurden dann einer Menge von 5.000 Litern des Grauburgunders 2006 zugegeben. Der

vorher feststellbare, für den Jahrgang typische raue Gerbstoffton war nicht mehr erkennbar, ohne dass eine Holz- oder Chipsnote auftrat.

Die gleiche Extraktion über einen längeren Zeitraum ergab zusätzlich zu dem oben genannten Effekt erkennbare Mokkanoten. Dieser Extrakt eignet sich sehr gut für die Dosage einfacher Rotweine, da er gut zu quantifizieren ist. ▸

OakyVin® – Die neuen Eichenholzchips für den internationalen Weinstil.

Verbesserte Tanninstruktur und Farbstabilität mit amerikanischer, deutscher und französischer Eiche.

ERBSLÖH
Geisenheim

ERBSLÖH Geisenheim AG • Tel. +49 6722 708-0 • www.erbsloeh.com

**ESSIGMANUFAKTUR
KALTENTHALER**

- ◆ Weinessig
- ◆ Balsamessig
- ◆ Aperitifessig
- ◆ Senf

Erweitern Sie Ihr Angebotsortiment. Lohnveressigung auch aus Ihrem Wein.

Frank Kaltenthaler 67550 Worms
Tel.: 06241-51792 Fax: 06241-203487
Mail: kaltenthaler@t-online.de

www.Chillyo.de
Hier gibt's die Technik!
Der Online-Shop für ambitionierte Winzer.

www.besser-entlauben.de

www.c-schliessmann.de

Aröbois
SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL

Chips, Würfel, Blöcke aus französischer Eiche

Schwäbisch Hall Auwiesenstr. 5 T: 0791 971 91 – 0 F: - 25