

Die Verwendung von Eichenholzstücken ist seit dem 10. Juli 2009 in der EU neu geregelt.

Laut Vorgabe gelten folgende Bedingungen:

- Verwendung in der zur Gärung angesetzten Traubenmaische, im Traubenmost und im Wein.
- Herstellung der Holzstücke nur aus Eiche (Quercus-Arten).
- Die Toastung darf nicht zur Verkohlung führen.
- Außer Erhitzung sind keinerlei Behandlungen und Zusätze erlaubt.
- Durch den Anbieter von Eichenholzstücken ist die Herkunft der Eiche, die Intensität der Toastung, die Lagerbedingungen und die Sicherheitsvorkehrungen zu deklarieren.
- Die Teilchengröße muss mindestens 95 % > 2 mm betragen.
- Keine Abgabe von Substanzen die gesundheitsschädlich sind.
- Die Verwendung ist sowohl in der Weinbuchführung, als auch in den Begleitdokumenten anzugeben.
- Es dürfen keine Bezeichnungen, die auf einen Ausbau im Holzfass hinweisen verwendet werden, wenn die Weine unter Verwendung von Eichenholzchips - auch in Eichenholzbehältnissen - bereitet wurden.

Jedes Mitgliedsland hat das Recht den Umfang von Zulassungen der EU national einzuschränken. Deutschland hat davon Gebrauch gemacht und die Verwendung von Eichenholzstücken bei Prädikatsweinen nicht zugelassen.

Die neuen Eichenholzchips



Bezeichnung	Ursprung	Toastung
OakyVin AH	Amerikanische Eiche (Quercus alba)	Heavy
OakyVin AM	Amerikanische Eiche (Quercus alba)	Medium
OakyVin DH	Deutsche Eiche (Quercus robur/petraea)	Heavy
OakyVin DM	Deutsche Eiche (Quercus robur/petraea)	Medium
OakyVin FH	Französische Eiche (Quercus robur)	Heavy
OakyVin FM	Französische Eiche (Quercus robur)	Medium

Der Einfluss von Eichenholz auf die Sensorik ist unumstritten. Der Unterschied zwischen der Lagerung von Weinen in Holzfässern und Behältern aus anderen Werkstoffen ist prägnant. Der positive Einfluss des Eichenholzes auf Geschmack und Geruch verstärkt sich durch die Lagerung in kleinen Barrique-Fässern. Durch die verhältnismäßig große Eichenholz-Kontaktfläche intensiviert sich die positive „Holznote“ in Abhängigkeit von der Lagerzeit. Der langsame Weinausbau im Barrique ist eine bewährte Technologie, exzellente Weinqualitäten aus bereits guten Ausgangsweinen zu erzeugen. Die langsame und ausgewogene Reifung im Barrique wird auch zukünftig, besonders für Spezialitäten, immer ihren festen Platz bei den Weinbereitungsmethoden haben.

Ähnliche Effekte können mit dem gekonnten Einsatz von Oak-Chips erzielt werden. In vielen Ländern der neuen Welt ist es bereits seit Jahrzehnten Standard, mit Oak-Chips die Reifeentwicklung der Weine zu fördern, zu beschleunigen und in bestimmte Aromarichtungen zu lenken. Es gibt die differenziertesten Methoden für die Anwendung von Oak-Chips, die jeder Weinfachmann letztendlich für sich und seine Ziele selbst ausprobieren muss. Vorteilhaft und unbedingt anzuraten sind zunächst Vorversuche in kleineren Gebinden. Dabei können insbesondere die Unterschiede aus der Chips-Herkunft, der Toastungsgrad, die Dosagemenge, die Kontaktzeit, der Luftkontakt usw. getestet werden.

Anwendungsziele OakyVin-Chips
- Sensorische Optimierung
- Verbesserung der Tanninstruktur im Wein
- Farbstabilisierung
- Erzeugung von Vanille-Holztönen und Räucher/Raucharomen
- Kaschierung von bitteren, unreifen Gerbstoffkomponenten
- Zur Ergänzung bei der Barriqueweinbereitung

Die zum Barrique ursprungsgleichen Eichenholzspäne OakyVin-Chips werden sowohl im Weißwein, als auch im Rotwein verwendet. Für Weißwein erfolgt die Anwendung bevorzugt bei den Burgunder-Sorten. Mit den verschiedensten anderen Rebsorten wird von vielen Betriebsleitern bereits experimentiert und Erfahrungen gesammelt. Bei Rotwein gibt es praktisch keine Sorteneingrenzung.

Oak-Chips Zugabe

OakyVin-Chips können jederzeit zur Maische, zum Most oder zum Wein zugegeben werden. Je nach Weintyp, verwendetem Chips-Typ und Dosagemenge kann die Kontaktzeit zwischen einigen Tagen und mehreren Wochen betragen. Eine sensorische Beurteilung sollte ständig erfolgen, um die Entwicklung zu beobachten und um zum richtigen Zeitpunkt die Abtrennung durchzuführen. Die Aufwandmengen liegen je nach gewünschter Intensität bei 50 – 300 g/100 L oder darüber bei üblichen Kontaktzeiten von 5 bis 30 Tagen. Zur verstärkten Entfaltung von Holz- und Toastungsaromen ist ein Sauerstoffkontakt anzuraten. Deshalb sollte je nach Weintyp und Kontaktzeit auf entsprechenden Sauerstoff-(Luft)-eintrag geachtet werden. Bereits ein Umpumpen oder Rühren mit Luftkontakt bewirkt eine Abrundung und Harmonisierung der Tannin- und Toastungsaromen.

OakyVin-Qualitäten

Die OakyVin-Qualitäten unterscheiden sich durch den Ursprung des Holzes und durch den Toastungsgrad. Entscheidend für die Qualität von Oak-Chips ist die Art der Toastung. Die Chips dürfen nicht nur an der Oberfläche geröstet sein, sondern die Toastung muss durchgängig sein. Dieses Qualitätsmerkmal ist sehr einfach beim Durchbrechen der Oak-Chips zu erkennen. Bei Chips gilt, wie beim Holz für Fässer, dass es gespalten sein sollte, um die Leitbahnen nicht zu zerstören. Ansonsten würde sich ein unangenehmer gerbiger Geschmack freisetzen. Alle OakyVin-Chips werden nach den neuesten Methoden gespalten und getoastet, sodass unangenehme Begleiterscheinungen ausgeschlossen sind. Oak-Chips unterliegen folglich der gleichen sorgfältigen Qualitätskontrolle wie Fassholz.

Vorteile der OakyVin-Chips
- Geringere Fass-Lagerkapazität nötig
- Wesentlich geringere Kosten
- Einfache Vorversuche
- Einfache Bereitung von Cuvéeanteilen
- Einfache Herstellung unterschiedlicher Geschmackstypen
- Einfache Regulierung der Sensorik durch OakyVin-Auswahl, Dosagemenge, Einwirkzeit, mehrmaliges oaken, Sauerstoffeinfluss

Herkunft der OakyVin-Chips

Die OakyVin-Chips sind aus amerikanischer, französischer oder deutscher Eiche hergestellt. Entscheidend für die Verwendbarkeit ist die Wachstumsgeschwindigkeit der Eiche, also das Klima des Standortes. Langsam gewachsene Eichen von kühlen Standorten werden bevorzugt. OakyVin-Chips, gewonnen aus amerikanischer Eiche, werden im Wein meist als aromatischer/fruchtiger und mit deutlicher Vanille-Aromatik beschrieben. Sie führen in der Regel zu einer schnelleren Reifung des Weins. OakyVin-Chips aus deutscher Eiche liegen in ihrer Aromatik oft zwischen amerikanischer und französischer Eiche und wirken ebenfalls sehr gut strukturierend. OakyVin-Chips aus französischer Eiche sind anfangs etwas schwerfälliger und benötigen eine längere Reifezeit bei höherem Sauerstoffeinfluss. Die sensorische Beurteilung geht meist in den mehr würzigen Bereich.

Toastungsgrad

Bei der Toastung wird in mittel (**Medium**) und stark (**Heavy**) unterschieden.

Medium getoastete OakyVin-Chips passen zu den meisten deutschen Rotweinen. Sie steigern die Komplexität und ergeben feine mandel- und karamelartige Nuancen. Heavy getoastete OakyVin-Chips werden bevorzugt bei schwereren, bereits komplexen Weinen eingesetzt. Rauchige Noten und Röstaromen werden dabei schön eingebunden.

Lagerung

OakyVin-Chips können sowohl Gerüche aufnehmen als auch abgeben. Deshalb muss eine Lagerung in trockenen, kühlen Räumen erfolgen, getrennt von anderen Produkten, wie z. B. Weinbehandlungsmitteln, Korken, etc.