

**Unter Holzeinfluss ausgebaute Weine waren in der Vergangenheit in Deutschland ein reines Nischenprodukt für den Hochpreisbereich. Grundsätzlich ist ein Trend zu holzbetonteren Weinen vorhanden. Daher lautet die Frage: Inwieweit sind Chips eine preiswerte Alternative?**

# Zu wenig Chips in deutschen Rotweinen?



Text und Abbildungen: Bernhard Schandelmaier DLR-Rheinpfalz

Da innerhalb der Europäischen Union seit Oktober 2006 die Verwendung von Eichenholzstücken – so genannter Chips – bei der Weinbereitung zulässig ist, kann heute ein kostengünstiger Holzeinsatz ohne Weiteres realisiert werden. Chips kosten circa 8 bis 25 Euro pro Kilo und damit in der Anwendung 0,5 bis 2 Cent pro Liter Wein.

Bei typisch deutschen Weißweinen überdecken Holznoten oftmals die aus dem kühlem Klima resultierende fruchtige Aromatik. Eine Ausnahme bilden lediglich Weiß- und Grauburgunderweine, bei denen das vorsichtige Einbringen von Holznoten zu einem komplexeren Gesamteindruck des Weines beitragen kann.

Bei Rotweinen hingegen ist ein handwerklich einwandfreier und angemessener Holzeinfluss heute weltweit zur Standardmaßnahme im Weinausbau gehobener Klasse geworden.

Trockene Rotweine mit internationaler Prägung gewinnen durch die Verwendung von Chips. Für den Einsatz von Chips eignen sich in der Summe also eher Rot- als Weißweine.

Rotwein machte im Jahrgang 2007 in Deutschland fast 40% der Weinmenge aus. Im ersten Quartal 2008 wurde mehr deutscher Rotwein als Weißwein getrunken. Nach Schätzungen, die auf Firmenangaben beruhen, ist davon auszugehen, dass deutlich weniger als 1% der deutschen Weine mit Chips behandelt werden.

## Chancen zu einer Optimierung vertan

Da von einer mangelnden Chipsversorgung deutscher Rotweine auszugehen ist, werden insofern wahrscheinlich Chancen für die Optimierung der Weinqualität vertan und wichtige Marktanteile verschenkt. Beispielhaft sei hier die Sorte Regent genannt, womit inzwischen 2% der deutschen Anbaufläche bepflanzt sind, und die von einem Holzeinsatz ungemein profitieren würde. Die stärkere Tanninstruktur insbesondere solcher neuerer Rotweinsorten verlangt förmlich nach einer Unterstützung durch Holz.

Dabei gilt: je länger die Lagerdauer des Weines bis zum Verbrauch, desto höher kann der Holzbeitrag sein. Test- und Kleinstversuche sind im Betrieb mit nur minimalem Aufwand verbunden und damit können sehr einfach eigene Erfahrungen gesammelt werden. Probieren geht über Studieren!

Nicht zulässig ist der Zusatz von Chips nur bei den Angaben "Selection", "im Barrique...", "im Holzfass..." oder bei einem Prädikat auf dem Etikett. Da die meisten Rotweine jedoch als Qualitätswein vermarktet werden, stehen einer breiten Verwendung von Chips allenfalls psychologische Barrieren im Weg.

## Praxistipps zur Verwendung von Chips

- es kann nachträglich immer noch mehr Holz zugeben – aber nie ein Holzgeschmack aus dem Wein entfernt werden
- ein Mitvergären der Chips ist nicht erlaubt
- die Möglichkeit eines Rückverschnittes sollte erhalten bleiben. Deshalb ist es günstiger, etwas höhere Aufwandsmengen einer Teilmenge zuzugeben, die dann als Rückverschnitt genutzt wird.

Rotweinstile und ihre Eignung für den Chipseinsatz			
Segment	Einfache Trinkweine Preiseinstieg	Gehobene trockene Trinkweine mit internationaler Prägung	Premium-Rotwein international konkurrenzfähig
Sensorische Eigenschaften	fruchtig tanninarm farb Stark gegebenfalls Restsüße	farbtensiv tanninbetont, aber weich fruchtig, aber komplex dezente Restsüße möglich	komplex fruchtdominant Barriquenote tanninbetont lagerfähig
Rebsorten	Portugieser Dornfelder Trollinger	Dornfelder Spätburgunder Regent Lemberger Schwarzriesling Acolon	Spätburgunder Cabernet Sauvignon Cuvee Cabernet-Neuzüchtungen
Chipseinsatz	ungeeignet Kunden irritiert eine Holznote	moderater Einsatz optimal	ungeeignet Kunden erwarten und bezahlen Barriqueinsatz



Seit 2006 ist die Verwendung von Eichenholzchips in der Weinbereitung zulässig. Chips kosten circa 8 bis 25 Euro pro Kilogramm und damit in der Anwendung 0,5 bis 2 Cent pro Liter Wein (Fotos: Erbslöh)

- Chips sinken innerhalb von 2-5 Tagen nach Zugabe auf den Boden
- Chips können die Kreiselpumpe des Kieselgurfilters verstopfen, ein einfacher Abstich vor der Filtration ist ausreichend, um das zu verhindern
- die Extraktion der Chips ist nach 3-4 Wochen abgeschlossen
- Kleinversuche, zum Beispiel angesetzt in 1 Literflaschen, erlauben eine gute Voraussage über den sensorischen Einfluss der Chips.

### Dosage-Empfehlungen

Der sensorische Einfluss ist wie beim Barrique sehr stark vom Eigengeschmack des Weines abhängig, die empfohlenen Aufwandmengen beruhen auf Erfahrung aus Versuchen am DLR Rheinpfalz. Verschiedene Dosage-Empfehlungen und ihr jeweiliger Effekt auf den Wein sind nachfolgend aufgeführt:

- 0,2-0,5g/L: Sensorischer Einfluss, der die Komplexität des Weines unterstreicht, aber die Holznote ist nur sehr dezent und fast nicht feststellbar
- 0,5-1g/L: Leichter sensorischer Einfluss, der als Holznote erkennbar ist
- 2-3g/L: Starker sensorischer Einfluss, der einer langen Reifephase von bis zu drei Jahren bedarf und vergleichbar ist mit dem Ausbau in einem neuen Barrique. ▶

**BEST OAK®**  
MORE THAN CHIPS

**Feinste Premium-Eichenchips aus Deutschland**

individuell und unverwechselbar unterschiedliche Toastungsstärken erstklassiger AROMASCHUTZ durch Spezialverpackungen

**JETZT TESTEN !!!**

Hersteller: **J. RETTENMAIER & SÖHNE** GMBH+CO.KG **IRS** Fasern aus der Natur  
www.bestoak.de

**Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:**

**keller MANNHEIM**  
BEST OAK® Premium Eichen-Chips sind im gut sortierten örtlichen Kellerei-Fachhandel erhältlich.

**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  
Internet: www.keller-mannheim.de

## KORKGESCHMACK WAR GESTERN

### DIAM-Händler in Deutschland:

**M. Merkel  
Diam Kork  
Vertriebsleitung**  
67598 Gundersheim  
Tel.: 06244-918034

**Wagenbach oHG**  
55283 Nierstein  
Tel.: 06133-92419-0

**VINOTEC e.K.  
Biegler-Müller**  
55278 Dolgesheim  
Tel.: 06733-960113

**Brandt**  
55578 Wolfsheim  
Tel.: 06701-960038

**Raiffeisen Warenzentrale  
Rhein Main**  
67583 Guntersblum  
Tel.: 06249-80566-18

**Hedi Spross  
Handelsvertretung**  
67229 Großkarlbach  
Tel.: 06238-989332

**Pfälzer Kapsel-&  
Korkfabrikation**  
67269 Grünstadt  
Tel.: 06359-3077

**Montaner GmbH  
Diam Kork  
Veredlung und Vertrieb**  
67480 Edenkoben  
Tel.: 06323-1412

**Schubar**  
67256 Weisenheim  
am Sand  
Tel.: 06353-8552

**Kurt Jakoby  
Handelsvertretung**  
54296 Trier  
Tel.: 0160-7119611

**Hans Gräfen GmbH**  
56812 Cochem  
Tel.: 02671-3088

**Winzer-Bedarf  
Joachim Hirsch**  
56850 Enkirch  
Tel.: 06541-1608

**Rheingauer  
Winzerbedarf GmbH**  
65343 Eltville  
Tel.: 06123-4018

**Arthur Porr GmbH**  
55585 Oberhausen  
an der Nahe  
Tel.: 06755-94640

**Julius G. Orb  
OENEO Vertriebsleitung**  
67593 Westhofen  
Tel.: 06244-828

**NovoCork**  
55450 Langenlonsheim  
Tel.: 06704-933035

**Manfred Berthel  
Handelsvertretung**  
97516 Oberschwarzach-  
Wiebelsberg  
Tel.: 09382-4315

**EDOR Emil Dornauer**  
97070 Würzburg  
Tel.: 0931-51630

**Raiffeisen Warenzentrale  
Rhein Main**  
54516 Wittlich  
Tel.: 06571-6903-216

