

Holzprodukte in der Weinbereitung

Seit jeher wird Wein in Holzfässern ausgebaut und gelagert. Der Werkstoff Holz brachte dabei diverse Vorteile: Holz konnte zu dichten Behältern verarbeitet werden, war nicht zu schwer und aufgrund seiner Robustheit auch für den Transport von Wein über große Distanzen geeignet. Zwischenzeitlich waren Fässer aufgrund ihrer geschmacklichen Beeinflussung allerdings nicht gern gesehen und wurden vielerorts von neu entwickelten Werkstoffen wie GFK und Edelstahl abgelöst. Die Vorteile dieser Werkstoffe liegen auf der Hand: Sie sind günstiger, einfacher in der Reinigung, beeinflussen den Weingeschmack nicht und können zu Tanks in fast beliebiger Größe verarbeitet werden. Trotzdem erfreut sich die Nutzung von Holz heutzutage wieder größerer Beliebtheit – und das vollkommen zurecht, betrachtet man die vielfältigen positiven sensorischen Effekte, die der Ausbau im oder mit Holz bringt.

Sensorische Effekte

Die positiven Effekte des Weinausbaus im Holzfass beruhen auf zwei wesentlichen Mechanismen: Die Extraktion von Aromastoffen aus dem Holz und die Mikrooxidation des Weins durch das Holz. Aus der Kombination dieser beiden Mechanismen ergeben sich drei Effekte.

Aromatisierung

Aufgrund der Extraktion gehen Aromen aus dem Holz in den Wein über. Diese sind je nach Vorbehandlung und – falls vorhanden – Toastungsgrad des Holzes sehr unterschiedlich. Die Aromen können je nach Toastung von zarten Vanillenoten bei hellen Toastungen, über rote Früchte und leichte Röstaromen bis zu speckig- rauchigen, schokoladigen und rosinenartigen Noten und Adstringenz bei dunklen Toastungen ausfallen.

Harmonisierung

Im Zusammenspiel von Extraktion und Mikrooxidation ergibt sich eine deutlich bessere Polymerisierung von Gerbstoffen. Sauerstoff und extrahierte Gerbstoffe aus dem Holz bieten den weineigenen Gerbstoffen viele Bindungspartner. Dadurch entstehen mit ausreichend Zeit große Gerbstoffmoleküle, die deutlich runder schmecken. Der Wein wird dadurch weicher, die Frucht wird besser wahrnehmbar und das Volumen des Weins deutlich gesteigert.

Stabilisierung

Da auch die Rotweinfarbstoffe Gerbstoffe sind, wird die Farbe durch die Polymerisierung der Gerbstoffe intensiver und stabiler. Durch die Mikrooxidation wird der Wein weniger anfällig für spätere Oxidation und ist damit stabiler im Aroma und generell länger lagerfähig.

Welches Holz für welchen Wein

Neben der Nutzung von Holzfässern, gibt es die Möglichkeit der Aromatisierung mit unseren [OenoChips](#) oder [OenoStix](#). Die großen Unterschiede sind zum einen die fehlende Mikrooxidation beim Einsatz von OenoChips und OenoStix und zum anderen der Preis.

OenoChips	OenoStix	Barrique, franz. Eiche, 5 Jahre Nutzungsdauer	
15 €/kg	56 €/kg	935 €/Fass	
300 g/hl	500 g/hl	1 Fass/5 Jahre = ~1125 Liter	
0,05 €/Liter	0,28 €/Liter	0,83 €/Liter	
Basis	→		Premium

Die angegebenen Preise sind Nettopreise, die angenommenen Dosagen von Oenochips und Oenostix sind Maximaldosagen.

Die Tabelle zeigt den deutlichen Preisunterschied zwischen [Alternativprodukten](#) und dem Einsatz von Barriques auf. Trotzdem ist der Einsatz von Barriques absolut sinnvoll und lohnenswert. Die Frage ist, welche Qualität der spätere Wein haben wird.

Für Premiumqualitäten, die später entsprechende Preise erzielen, ist der Einsatz von Fässern immer zu empfehlen. Unsere Alternativprodukte eignen sich allerdings hervorragend, um die Qualität im Basissegment zu steigern und um geschmackliche Akzente zu setzen.

OenoChips & OenoStix

Unser Sortiment an [OenoChips & OenoStix](#) umfasst verschiedene Holzarten und Toastungen. Hergestellt werden die Produkte aus abgelagertem französischem und amerikanischem Eichenholz in Fassdaubenqualität. Die verwendeten Hölzer werden schonend vorbehandelt, um unreife und Grüne Aromen zu vermeiden. Anschließend werden die Hölzer gleichmäßig getoastet und in die entsprechenden Maße von OenoStix und OenoChips zugeschnitten, bzw. gehäckselt. Je nach Größe sind die Produkte für verschiedene Einsatzzwecke geeignet. Generell ist das Mitvergären der Holzprodukte sinnvoll, um eine möglichst eingebundene Aromatik zu gewährleisten. Die Dosage von OenoChips & OenoStix sollte allerdings nie übertrieben werden. Sie eignen sich aufgrund der fehlenden Mikrooxidation nicht zur Imitation von Barriqueweinen. Insbesondere hohe Dosagen von OenoChips & OenoChips Micro führen meist zu aufgesetzten, ungenügend eingebundenen Holzaromen. Eine dezente Aromatisierung mit OenoStix ist hingegen gut möglich.

OenoChips Micro

Unsere Microchips sind Mischungen aus amerikanischer und französischer Eiche und sind in drei verschiedenen Varianten von leicht getoastet ([OenoChips Structure Micro](#)), über Medium+ getoastet ([OenoChips Classic Micro](#)) bis zu dunkel getoastet ([OenoChips Arome Micro](#)) zu haben. Die Microchips sind 2 – 6 mm groß und haben eine kurze Extraktionszeit von max. 14 Tagen. Durch ihre geringe Größe können Sie mit gängigen Maischepumpen gepumpt werden. Aufgrund dieser Eigenschaften eignen sie sich optimal für die Zugabe zur Maischegärung von Rotweinen. Dabei erhöhen unsere OenoChips Micro das Volumen der Weine und verbessern die Farb- und Aromaausbeute während der Gärung. OenoChips Micro Structure können auch in Weiß- und Roséweinen mitvergoren werden, um mehr Struktur und Volumen in die Weine zu bringen.

OenoChips

Sind ebenfalls in drei Varianten erhältlich. Analog zu OenoChips Micro gibt es die Varianten [Classic](#) und [Arome](#), dazu unsere [OenoChips Premium](#) ausschließlich aus französischer Eiche, Medium+ getoastet. Die Chips sind 6 – 25 mm groß und haben eine Extraktionszeit von ca. vier Wochen. Sie sind sehr gut geeignet, um den Weinen mehr Struktur und Volumen zu verleihen. Wenn die Chips nicht mitvergoren werden, sollte die Dosage immer so gewählt werden, dass die Frucht des Weines nicht beeinträchtigt wird. Bewährt hat sich ein kräftiger Ansatz (z. B. 1 kg Chips auf 100 Liter Wein), der beim Verschnitt genau dosiert werden kann, um ein ausgewogenes Aroma zu erreichen.

OenoStix

Unsere OenoStix sind in vier Varianten erhältlich: [White Structure](#) (ungetoastet & light getoastet, franz. & am. Eiche), [Red Structure](#) (medium getoastet, franz. Eiche), [Harmony](#) (medium getoastet, franz. & am. Eiche) und [Intense](#) (medium+ & heavy getoastet, franz. & am. Eiche). Die Stix haben eine Größe von 2,6 cm x 1,5 cm x 38 cm und sind immer zu zehn Stück verkettet. Wenn verschiedene Hölzer verwendet werden, wechseln sich diese in der Kette immer ab, sodass die Ketten entsprechend zugeschnitten werden können. Durch die kleine Dimension im Vergleich zu Staves können die Stix auch unter niedrigen Kellerdecken, bei kleinen Spundöffnungen und in Barriquefässern eingesetzt werden. Die Extraktionszeit beträgt mindestens 3 Monate. Das extrahierte Aroma der Stix ist im Gegensatz zu dem aus den Chips deutlich natürlicher, sodass neben der Steigerung von Struktur und Volumen auch eine dezente Aromatisierung möglich ist.

Im Folgenden finden Sie eine Auflistung aller unserer Holzprodukte.

