Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD
Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT
Förderagentur für Innovation KTI

KTI Success Story

Innovative Nutzung der Schweizer Eichenwälder

Schweizer Weine von bester Qualität, Wiederbelebung eines alten, fast ausgestorbenen Handwerks und eine bessere Nutzung der Eichenwälder im Mittelland und am Jurasüdfuss: All dies ermöglichen zwei Forschungsprojekte, die von der Förderagentur für Innovation KTI massgeblich unterstützt werden. Die Zusammenarbeit zwischen Forschenden und Berufsleuten der verschiedensten Branchen führte zu einem wertvollen Netzwerk.

Einst in der Schweinemast, in der Ledergerberei und im Bau vielfältig genutzt, ist die Eiche heute in der Schweiz wirtschaftlich kaum mehr von Bedeutung. Mit einem Anteil von nur zwei Prozent gilt sie in der Schweiz als zweitrangige Baumart. In den vergangenen Jahren wuchs deutlich mehr Eichenholz in den Schweizer Wäldern, als wirtschaftlich genutzt wurde: Nur gerade zu drei Vierteln wurde das Potenzial der Eichenwälder ausgeschöpft.

Durch die Marktöffnung für Weine im Jahre 2000 kamen die Schweizer Konsumierenden vermehrt auf den Geschmack von Weinen, die im Eichenfass ausgebaut worden sind. Zwar lagerten auch die Schweizer Weinproduzenten ihre Weine oft in Eichenbehältern, jedoch in Fässern à 10'000 bis 12'000 Litern, die ausserdem so behandelt worden waren, dass sie möglichst wenig Holzgeschmack an den Wein abgaben. Die französischen Winzer hingegen bauen schon seit Jahrhunderten gute Weine in Barriques aus – dies sind Eichenfässer mit einer klar definierten Grösse (225-228 Liter) und damit idealem Volumen/Oberflächen-Verhältnis, um dem Wein einen bestimmten, aber nicht zuviel Eichengeschmack zu verleihen. Nach maximal fünf Verwendungen wird eine Barrique ersetzt, da sie nicht mehr genügend Geschmack abgeben kann.

Inzwischen haben auch viele Schweizer Weinproduzenten begonnen, Weine von guter Qualität im Eichenfass zu veredeln; sie bezogen ihre Barriques in Frankreich. Im Rahmen eines vierjährigen Forschungsprojekts unter Leitung von Judith Auer, Önologin der Ingenieurschule Changins Fachhochschule Westschweiz, wurden Barriques aus Schweizer Eichenholz mit Herkunftsgarantie (Region resp. Gemeinde) entwickelt.

Die Küferei ist ein Handwerk mit Tradition. Die Herstellung von Schweizer Barriques mit Herkunftsgarantie könnte ihr neuen Aufschwung geben.
Nicht allein die Art und Herkunft der Eiche bestimmt den Geschmack des Weins. Je nach Toastung der fast fertigen Barrique verleiht sie dem Wein verschiedene Noten. Bild: Agroscope Changins-Wädenswil (ACW)

Erfreuliche Resultate des Forschungsprojekts

Die zu klärenden Fragen waren vielfältig und erforderten deshalb eine enge Zusammenarbeit mit Fachleuten aus den verschiedensten Bereichen: Beteiligt waren neben Wissenschaftler/innen aus Schweizer und französischen Forschungsinstituten auch kantonale Forstangestellte, eine Küferei sowie zehn Winzer. Die Resultate eines ersten Forschungsprojekts, das die Förderagentur für Innovation KTI zu einem Drittel finanzierte, sind erfreulich:

- Das Potenzial der Schweizer Eichenwälder genügt weitaus, um den Bedarf der Schweizer Winzer an Barriques zu decken: Benötigt werden jährlich 5000 bis 6000 Barriques, tatsächlich könnten langfristig jährlich 8000 produziert werden.

- In der Schweiz können Barriques zu marktfähigen Preisen produziert werden. Ein Schweizer Winzer bezahlt für ein Fass aus der Schweiz CHF 850; ein französisches Fass kostet inkl. Lieferung CHF 900.

- Der Standort, an dem in der Schweiz eine Eiche gewachsen ist, beeinflusst die Geruchs- und Geschmacksnoten, die das Holz einem Wein verleiht. Dies lässt sich mittels chemischer Analysen der ausgebauten Weine nachweisen und bestätigt sich auch bei der Degustation. Die Analyseresultate aus dem Labor stimmten überraschend gut mit dem Empfinden des menschlichen Gaumens überein.

- Für jede Barrique kann die Herkunft des Eichenholzes garantiert werden, indem jede gefällte Eiche mit einer eindeutigen Markierung nach Region bzw. Gemeinde versehen und das Holz während der gesamten Weiterverarbeitung vom Sägen über das Trocknen bis zur Fertigstellung markiert bleibt. Zusätzlich wird auch die Art (Trauben- bzw. Stieleiche) ausgewiesen, da diese ebenfalls zu unterschiedlichen Geruchs- und Geschmacksnoten beim Wein führt.

- Es ist möglich, ideal auf die typischen Schweizer Weintrauben zugeschnittene Barriques zu produzieren: Dies geschieht mittels der «Toastung», d.h. der Erhitzung der fast fertigen Barrique während einiger Tage, um zusätzliche Geschmacksnoten zu erzielen.

Von den erzielten Forschungsresultaten profitieren Winzer, Küfereien, Önolog/innen und auch der Schweizer Wald.

TERROIR CHÊNE

Weine der «Terroir chêne» – ab Ende 2007 im Handel

Seit November 2005 besteht die eingetragene Marke «Terroir chêne», die als Markenzeichen in die Fässer eingebrannt wird. Ein zertifiziertes Kontrollorgan stellt somit die Rückverfolgbarkeit über die gesamte Produktionskette sicher.

Seit Herbst 2006 begannen einige der insgesamt zehn beteiligten Winzer damit, eigene Cuvées mit Schweizer Barriques zu produzieren und zu verkaufen. Da ein Wein mindestens ein halbes Jahr, meist sogar ein Jahr, in der Barrique ausgebaut wird, werden erste Weine mit der Marke «Terroir chêne» frühestens im Winter 2007 in den Handel gelangen.

Weitere Informationen

Ecole d'Ingénieurs de Changins HES-SO
Judith Auer
Route de Duillier
CH-1260 Nyon
Telefon: +41 22 363 40 50
E-Mail: judith.auer@eic.vd.ch
URL: www.eichangins.ch

Caves Rouvinez S.A.
Dominique Rouvinez
Colline de Géronde
CH-3960 Sierre
Telefon: +41 27 452 22 52
E-mail: info@rouvinez.com
URL: www.rouvinez.com

Förderagentur für Innovation KTI
Linda Sieber
Bundesamt für Berufsbildung und Technologie
Effingerstrasse 27
CH-3003 Bern
Telefon: +41 31 324 10 79
E-Mail: linda.sieber@bbt.admin.ch
URL: www.kti-cti.ch

© KTI/CTI Februar 2007