

Снежното вино – зимен еликсир

Автор(и): Растителна защита
Дата: 17.01.2022 Брой: 1/2022



Леденото вино не е начинът да се сервира бяло вино с кубчета лед или изстудено в хладилника. Под “ледено” или снежно се разбира начина, по който се произвежда специално вино през зимата основно в Германия и Австрия.

Първото ледено вино е „измислено“ в община Бинген-Дурмерсхайм през февруари 1830 г. по необходимост. През 1829 г. голяма част от реколтата остава необрана по лозята. Едва през февруари стопаните успяват да приберат замръзналото грозде. Те обаче забелязват, че плодовете съдържат много сладък сок с голямо тегло на мъст и решават да преработят това във вино. Една висококачествена напитка, произведено от замръзнало грозде.

Минус седем градуса – перфектната температура

Снежното вино (на английски: *Ice wine*), (на немски: *Eiswein*) е вид десертно благородно сладко вино, произведено от замръзнало грозде, което се остава на лозата след гроздобера есента и след това отново в замръзнало състояние се пресова. Методът на получаване на ледено вино е съвсем различен от традиционния. Гроздето се оставя необрано на лозите, понякога в продължение на

месеци. С настъпването на зимния сезон температурите спадат и в зърната се образуват ледени кристали, които на практика го обезводняват и оставят единствено концентрираните захари и киселини.

Задължително гроздето се бере само в замръзнало състояние, което означава че са необходими конкретни климатични условия за получаването на зимния еликсир. Ако застудяването се забави, гроздето се разваля и реколтата е изцяло загубена. Вкусът се губи, особено когато гроздето замръзне няколко пъти и след това отново се размрази на слънце.

Ако зимата е прекалено студена, е невъзможно да се пресира достатъчно сок. Гроздето се бере само на ръка, обикновено късно през нощта, когато температурите са между -7 и -15 градуса. При минус седем до минус осем градуса водата в гроздето замръзва и само най-сладкият и най-добър екстракт остава течен. Именно поради това гроздето трябва да се пресова възможно най-бързо, докато е още замръзнало. Резултатът е международно търсена рядкост, която може лесно да се съхранява в продължение на няколко десетилетия.

Получените вина имат ярък, кехлибарен (от бели сортове) или оранжево-червен (когато е от червени сортове) цвят, висока захарност, плътност, алкохолното съдържание между 6% и 13% и изключителен плодов аромат на праскова, кайсия, мед, цитрусови плодове и карамел.

Истинското „ледено вино“ трябва да спазва стандартите на VQA (Vintners Quality Alliance), които забраняват изкуственото замразяване на гроздето или алтернативни промени на оригиналната рецепта.

Ледени вина се правят не само в Германия и Австрия, но и в САЩ и Канада, където има също подходящи условия.

В Германия ледено вино обикновено се прави от сорта Ризлинг, докато в Северна Америка любим сорт на винопроизводителите е Видал блан. Освен от бели сортове ледено вино се прави и от червените сортове Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло и Сира.

Най-известните и най-скъпи вина от този тип идват от Германия и Канада. Цените варират между 60 и 100 евро, а през 2006 г. е продадена най-скъпата бутилка до момента, продукция на канадската винарна Royal DeMaria, за сумата от 30000 канадски долара (около 20 000 евро).

Ледените вина традиционно се сервират с десерти, но могат да се съчетаят и с пикантни сирена.