

'Eiswein – Ein Winterelixier'

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



Eiswein ist nicht die Art, Weißwein mit Eiswürfeln oder gekühlt im Kühlschrank zu servieren. Der Begriff „Eis“- oder Schneewein bezieht sich auf die Art und Weise, wie ein besonderer Wein im Winter hergestellt wird, hauptsächlich in Deutschland und Österreich.

Der erste Eiswein wurde im Februar 1830 in der Gemeinde Bingen-Dromersheim aus der Not heraus „erfunden“. Im Jahr 1829 blieb ein Großteil der Ernte in den Weinbergen ungepflückt. Erst im Februar gelang es den Winzern, die gefrorenen Trauben zu sammeln. Sie bemerkten jedoch, dass die Beeren einen sehr süßen Saft mit hohem Mostgewicht enthielten und beschlossen, ihn zu Wein zu verarbeiten. Ein hochwertiges Getränk, das aus gefrorenen Trauben hergestellt wird.

Minus sieben Grad – die perfekte Temperatur

Eiswein (auf Englisch: *Ice wine*), (auf Deutsch: *Eiswein*) ist eine Art Dessert- Edelsüßwein, der aus gefrorenen Trauben hergestellt wird, die nach der Herbstlese am Rebstock hängen bleiben und dann noch gefroren erneut gepresst werden. Die Methode zur Herstellung von Eiswein unterscheidet sich deutlich von der traditionellen. Die Trauben bleiben ungepflückt an den Reben, manchmal monatelang. Mit Beginn der Wintersaison sinken die Temperaturen und es bilden sich Eiskristalle in den Beeren, die diese praktisch dehydrieren und nur die konzentrierten Zucker und Säuren zurücklassen.

Die Trauben müssen ausschließlich in gefrorenem Zustand geerntet werden, was bedeutet, dass spezifische klimatische Bedingungen erforderlich sind, um den Winterelixier zu erhalten. Wenn die Kälte auf sich warten lässt, verderben die Trauben und die Ernte geht vollständig verloren. Das Aroma geht verloren, insbesondere wenn die Trauben mehrmals gefrieren und dann wieder in der Sonne auftauen.

Ist der Winter zu kalt, ist es unmöglich, genügend Saft zu pressen. Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet, meist spät in der Nacht, wenn die Temperaturen zwischen -7 und -15 Grad liegen. Bei minus sieben bis minus acht Grad gefriert das Wasser in den Trauben und nur der süßeste und beste Extrakt bleibt flüssig. Genau aus diesem Grund müssen die Trauben so schnell wie möglich gepresst werden, solange sie noch gefroren sind. Das Ergebnis ist eine international begehrte Rarität, die sich problemlos mehrere Jahrzehnte lagern lässt.

Die daraus entstehenden Weine haben eine helle Bernsteinfarbe (von weißen Sorten) oder orange-rote Farbe (bei roten Sorten), einen hohen Zuckergehalt, Körper, einen Alkoholgehalt zwischen 6% und 13% und ein außergewöhnliches fruchtiges Aroma von Pfirsich, Aprikose, Honig, Zitrusfrüchten und Karamell.

Authentischer „Eiswein“ muss den Standards der VQA (Vintners Quality Alliance) entsprechen, die ein künstliches Einfrieren der Trauben oder alternative Abwandlungen des ursprünglichen Rezepts verbieten.

Eisweine werden nicht nur in Deutschland und Österreich hergestellt, sondern auch in den USA und Kanada, wo es ebenfalls geeignete Bedingungen gibt.

In Deutschland wird Eiswein üblicherweise aus der Riesling- Rebe hergestellt, während in Nordamerika die Lieblingssorte der Winzer Vidal Blanc ist. Neben weißen Sorten wird Eiswein auch aus den roten Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah hergestellt.

Die bekanntesten und teuersten Weine dieser Art stammen aus Deutschland und Kanada. Die Preise liegen zwischen 60 und 100 Euro, und im Jahr 2006 wurde die bis dahin teuerste Flasche, hergestellt vom kanadischen Weingut Royal DeMaria, für den Betrag von 30.000 Kanadischen Dollar (etwa 20.000 Euro) verkauft.

Eisweine werden traditionell zu Desserts serviert, können aber auch zu würzigen Käsesorten gereicht werden.