

Vin de Zăpadă – Un Elixir de Iarnă

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



Vinul de gheață nu este modalitatea de a servi vin alb cu cuburi de gheață sau răcit la frigider. Termenul de „vin de gheață” sau „vin de zăpadă” se referă la modul în care este produs un vin special iarna, în principal în Germania și Austria.

Primul vin de gheață a fost „inventat” în comuna Bingen-Domersheim în februarie 1830 din necesitate. În 1829, o mare parte din recoltă a rămas neculeasă în vii. Abia în februarie, viticultorii au reușit să adune strugurii înghețați. Aceștia au observat, totuși, că boabele conțineau un suc foarte dulce, cu o greutate mare a mustului și au decis să-l proceseze în vin. O băutură de înaltă calitate produsă din struguri înghețați.

Minus șapte grade – temperatura perfectă

Vinul de gheață (în engleză: *Ice wine*), (în germană: *Eiswein*) este un tip de vin dulce nobil de desert produs din struguri înghețați care sunt lăsați pe viță după recolta de toamnă și apoi presăți din nou încă înghețați. Metoda de producere a vinului de gheață este destul de diferită de cea tradițională. Strugurii sunt lăsați neculeși pe viță, uneori luni de zile. Odată cu începerea sezonului de iarnă, temperaturile scad și se formează cristale de gheață în boabe, ceea ce în practică le deshidratează și lasă doar zaharurile și acizii concentrați.

Strugurii trebuie culeși doar într-o stare înghețată, ceea ce înseamnă că sunt necesare condiții climatice specifice pentru a obține elixirul de iarnă. Dacă vremea rece întârzie, strugurii se strică și recolta este complet pierdută. Aroma se pierde, mai ales atunci când strugurii îngheață de mai multe ori și apoi se dezgheță din nou la soare.

Dacă iarna este prea rece, este imposibil să se stoarcă suficient suc. Strugurii sunt culeși doar manual, de obicei noaptea târziu, când temperaturile sunt între -7 și -15 grade. La minus șapte până la minus opt grade, apa din struguri îngheață și doar cel mai dulce și mai bun extract rămâne lichid. Tocmai din acest motiv, strugurii trebuie presăți cât mai repede posibil, în timp ce sunt încă înghețați. Rezultatul este o raritate căutată la nivel internațional, care poate fi păstrată cu ușurință timp de câteva decenii.

Vinurile rezultate au o culoare chihlimbrie strălucitoare (de la soiuri albe) sau portocalie-roșiatică (când sunt de la soiuri roșii), conținut ridicat de zahăr, corp, conținut de alcool între 6% și 13% și un aromă fructată excepțională de piersică, caisă, miere, citrice și caramel.

Autenticul „vin de gheață” trebuie să respecte standardele VQA (Vintners Quality Alliance), care interzic înghețarea artificială a strugurilor sau modificări alternative ale rețetei originale.

Vinurile de gheață sunt produse nu doar în Germania și Austria, ci și în SUA și Canada, unde există, de asemenea, condiții potrivite.

În Germania, vinul de gheață se face de obicei din soiul Riesling, în timp ce în America de Nord soiul preferat al vinificatorilor este Vidal Blanc. Pe lângă soiurile albe, vinul de gheață se face și din soiurile roșii Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot și Syrah.

Cele mai cunoscute și mai scumpe vinuri de acest tip provin din Germania și Canada. Prețurile variază între 60 și 100 de euro, iar în 2006 cea mai scumpă sticlă până în prezent, produsă de vinăria canadiană Royal DeMaria, a fost vândută pentru suma de 30.000 de dolari canadieni (aproximativ 20.000 de euro).

Vinurile de gheață sunt servite în mod tradițional cu deserturi, dar pot fi și asortate cu brânzeturi picante.

