

'Снежное Вино – Зимний Эликсир'

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



Айсвайн — это не способ подачи белого вина со льдом или охлажденного в холодильнике. Термин «ледяное» или снежное вино относится к способу производства особого вина зимой, в основном в Германии и Австрии.

Первый айсвайн был «изобретен» в общине Бинген-Дромерсхайм в феврале 1830 года по необходимости. В 1829 году большая часть урожая осталась необранной на виноградниках. Только в феврале виноградарям удалось собрать замерзший виноград. Однако они заметили, что ягоды содержат очень сладкий сок с высоким весом суслу и решили переработать его в вино. Высококачественный напиток, произведенный из замороженного винограда.

Минус семь градусов – идеальная температура

Айсвайн (на английском: *Ice wine*), (на немецком: *Eiswein*) — это тип десертного благородного сладкого вина, производимого из замороженного винограда, который оставляют на лозе после осеннего сбора урожая, а затем прессуют еще раз, пока он заморожен. Метод производства айсвайна довольно сильно отличается от традиционного. Виноград оставляют неубранным на лозах, иногда на несколько месяцев. С наступлением зимнего сезона температура падает, и в ягодах образуются кристаллы льда, которые на практике обезвоживают их, оставляя только концентрированные сахара и кислоты.

Виноград необходимо собирать только в замороженном состоянии, что означает, что для получения зимнего эликсира требуются специфические климатические условия. Если холодная погода задерживается, виноград портится, и урожай полностью теряется. Вкус теряется, особенно когда виноград несколько раз замерзает, а затем снова оттаивает на солнце.

Если зима слишком холодная, невозможно отжать достаточное количество сока. Виноград собирают только вручную, обычно поздней ночью, когда температура составляет от -7 до -15 градусов. При минус семи-восьми градусах вода в винограде замерзает, и жидкой остается только самая сладкая и лучшая вытяжка. Именно по этой причине виноград необходимо прессовать как можно быстрее, пока он еще заморожен. В результате получается редкость, востребованная на международном уровне, которую можно легко хранить в течение нескольких десятилетий.

Полученные вина имеют яркий янтарный цвет (из белых сортов) или оранжево-красный цвет (из красных сортов), высокое содержание сахара, тело, содержание алкоголя от 6% до 13% и исключительный фруктовый аромат персика, абрикоса, меда, цитрусовых и карамели.

Настоящий «айсвайн» должен соответствовать стандартам VQA (Vintners Quality Alliance), которые запрещают искусственную заморозку винограда или альтернативные модификации оригинального рецепта.

Айсвайн производят не только в Германии и Австрии, но также в США и Канаде, где также есть подходящие условия.

В Германии айсвайн обычно делают из сорта Рислинг, в то время как в Северной Америке любимым сортом виноделов является Видаль Блан. Помимо белых сортов, айсвайн также производят из красных сортов Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло и Сира.

Самые известные и дорогие вина этого типа происходят из Германии и Канады. Цены варьируются от 60 до 100 евро, а в 2006 году самая дорогая на сегодняшний день бутылка, произведенная канадской винодельней Royal DeMaria, была продана за 30 000 канадских долларов (около 20 000 евро).

Айсвайн традиционно подают к десертам, но его также можно сочетать с острыми сырами.