

El vino del hielo y de la noche

“En la pequeña ciudad canadiense de Beamsville, a unos 40 kilómetros al oeste de las cataratas del Niágara, un grupito de siluetas agachadas se mueve en una viña iluminada por la luna en una gélida noche de enero. Están recogiendo su cosecha de uvas, totalmente heladas, de Gewürztraminer. Con un cielo estrellado, y cristales de hielo brillando en el aire, la temperatura ha caído a -10° C: son las condiciones ideales para la recogida de fruta con la que se elaborará el ‘icewine’, el vino de hielo de esta añada.”



Es probable que en alguna ocasión hayas escuchado hablar del **vino de hielo**. Es por ello que voy a dedicar el presente artículo a este singular producto, explicando su origen, evolución y, sobre todo, la diferencia entre vino de hielo y vino de «congelador».

A comienzos del siglo XVIII, cuando Louis XV le ofreció a Madame de Pompadour una copa de vino dulce de Tokaj, el monarca se refirió a éste como "Vino de Reyes, rey de los vinos" y es que el pobre no tuvo tiempo de probarlo...De haber sido así, hubiera tenido seria competencia con este elixir de hielo.



El *vino de hielo*, escaso, raro, especial, poco conocido, el *eiswein*, es uno de esos vinos mágicos...Es un vino dulce elaborado con uvas congeladas de forma natural en la viña. El momento y condiciones de su cosecha así como

las zonas donde se obtienen es lo que lo hacen especial. Existen vinos de hielo blancos, rosados, tintos y hasta sidra. Son vinos sabrosos, de aromas profundos y dulces, pero suaves y de una acidez intensa. Denominado en inglés *ice wine* y en francés *vin de glace* usa la técnica de sobremaduración de la uva en la cepa hasta que se produce las heladas.

Las uvas con las que se elaboran son generalmente blancas, tales como Riesling, Vidal (híbrido) prohibido en Europa, pero popular en Canadá— o Gewürztraminer, aunque también las hay tintas, como Pinot Noir o Cabernet Sauvignon. Los vinos de hielo no dependen de una variedad de uva concreta, sino de un tipo de viticultura y vinificación.

Las uvas deben ser vendimiadas a mano en estado de congelación en el racimo y prensadas con los cristales de hielo, lo que provoca una alta concentración de azúcares y ácidos debido a la deshidratación, mejorándose de este modo la extracción de compuestos aromáticos.

A principios de agosto se selecciona la uva e incluso se meten los racimos en bolsas de papel (similares a los de la uva del Vinalopó) para preservarlos y que maduren más despacio ya que así el sol no incide tan directamente. Es un vino que se trabaja siempre con la incertidumbre de si helará lo suficiente para poder vendimiar ya que hay que obtener una uva concentrada, muy madura que tardará en fermentar.



Por otro lado, este tipo de vino se obtiene en regiones frías de países con bajas temperaturas. Se elaboran vinos de hielo en Canadá -que es el mayor productor mundial-, Estados Unidos, Alemania, Austria, Suiza y Luxemburgo. En España se han elaborado con éxito vinos de hielo en Rueda, con la variedad Verdejo, en la Rioja, Palencia...entre otras , con variedades tintas Tempranillo y Garnacha. En la actualidad la Unión Europea reconoce que un vino de hielo puede considerarse así cuando emplean uvas heladas o que lo estaban en la cepa en el momento de la recolección y prensado. Se precisa que todas las uvas procedan de una misma región reconocida.

Su dificultad y escasez, debido a que no todos los productores están dispuestos a realizar este tipo de vino y que tienen que darse unas condiciones climáticas muy concretas (no todos los años es posible elaborar estos vinos), justifican su elevado precio en mercado, que han convertido a este tipo de vinos en auténticas "joyas enológicas", según muchos autores.

La '**crioextracción**' o **extracción en frío**, es un proceso por el cual las uvas son artificialmente congeladas y prensadas, generalmente con la intención de elaborar vinos de hielo de manera artificial. Mediante este sistema se obtienen vinos blancos dulces o semidulces, aunque cada vez más se emplee este sistema en la producción de vinos blancos secos y aromáticos. Los enólogos intentan recrear las mismas condiciones naturales que se dan en la elaboración de los auténticos vinos de hielo. Uvas seleccionadas se someten a temperaturas bajo cero (-6° ó -7°C), para ser prensadas cuando todavía están congeladas.



Aunque es una técnica enológica muy utilizada que da como resultado vinos muy interesantes, la Unión Europea no permite denominarlos "vinos de hielo" ya que las uvas han sido heladas por métodos artificiales.

También existe curiosamente la “La sidra de hielo”:



En España es famosa la asturiana y remite, por ejemplo, a lo que les pasaba a los alemanes con la uva de hacer vino o a los canadienses, que se les congelaban las manzanas de hacer sidra esperando una maduración



propicia para un contenido alto de azúcar y/o de alcohol. De la necesidad, virtud: al prensar la fruta congelada se pierde agua y el mosto resulta más concentrado. El procedimiento ya lo aplicaba algún elaborador de sidra de Asturias y la DO lo admitió no hace mucho. Luego, lo ha incorporado El Gaitero, dispuesto a abanderar la renovación de ese producto más allá de su sidra achampañada, y al resultado le llama 1898, que es el año al que se remonta su bodega. Esta sidra de hielo asturiana es un elixir frutalmente maduro y dulce, pero las notas de limón o mandarina, junto a las de manzana asada— y una fresca acidez hacen que no resulte empalagoso. Pasa tres meses en barrica.

¿Con qué nos lo bebemos?

Es un vino que se disfruta mucho por sí solo, despacito, a besos, como me gusta llamarlo a mí, conversando con él lentamente y con atención. Sobre todo los canadienses son vinos muy fáciles de disfrutar, expresivos y francos desde el primer momento. Los alemanes suelen necesitar algo más de tiempo, tanto de crianza en botella como recién servidos en copa. Algunos vinos de hielo alemanes agradecen incluso la decantación.



Me gusta como aperitivo, ya que la alta acidez nos hace salivar y la saliva prepara el estómago para la digestión. Genial con cualquier tipo de foie-gras, caliente o frío, y

maravilloso con casi cualquier tipo de queso, aunque quizá un poquito menos con los de cabra. Si lo acompañamos con postres, lo ideal es que el postre no sea más dulce que el vino, así que genial con cualquier tipo de fruta. Con chocolate negro, mejor los vinos de hielo tintos (aunque generalmente son rosados a la vista).

Para los más atrevidos, funcionan muy bien con escabeches: el de uva Vidal con pato a la naranja y con la comida asiática algo picante, sobre todo con la Thai. El de Pinot Noir se recomienda pareja con unos lomos de venado.

SU ORIGEN:

El origen de estos vinos se remonta al siglo XVIII en la región de Franconia (norte de la Baviera Alemana). Por unas circunstancias de necesidad al haberse helado las uvas y al no querer resignarse los viticultores a perder la cosecha, decidieron probar el aprovechamiento de lo que pudieran de las uvas congeladas, consiguiendo un apreciadísimo vino de mucho cuerpo y muy dulce que agradaba a quién lo probaba y fue un absoluto éxito, lo que les obligó a persistir posteriormente en el sistema. No obstante se perdían grandes cantidades de uva en aquella época por los grandes problemas de fermentación.

También cuentan que...

En Dromesheim, en la región vinícola de Rheinhessen, (sud-oeste de Alemania) sí existe más documentación sobre una cosecha de 1829, lo cual le ha servido a las bodegas de la zona para exhibir orgullosas una escultura conmemorativa con la leyenda «*Dromesheim, lugar de nacimiento del Vino de Hielo*», algo que al parecer no les corresponde, pero así son las cosas. En aquel durísimo invierno de 1829 el forraje para los animales escaseaba y muchos propietarios de viñedos decidieron dejar las uvas en la viña para alimentar al ganado durante el invierno... Hasta que alguno probó una uva y, sorprendiéndose del dulzor y acidez que contenían, decidieron prensar y elaborar el vino.

