El vino de hielo

17/06/2016



El vino de hielo, ese desconocido, raro y escaso es uno de los **más valorados por el momento** en que se realiza la cosecha y las condiciones de esta, influyendo lógicamente la zona donde se obtiene.

Es un vino **hecho de uva helada con una alta concentración de azúcar**, para lograrlo hay que dejar que esta logre una sobremadurez en la cepa, **no cosechándose hasta que se produce la primera helada**. Es un proceso bastante trabajoso debido a que para lograr que la uva contenga esa alta concentración

de azúcar hay que dejar que este se hiele, el agua se expanda rompiendo la piel, este proceso logra que al perder parte del agua el azúcar se concentre aún más.

Es considerado **un vino muy apreciado por su persistencia aromática**, con una acidez especial y bastante fuera de lo común.

La técnica para su elaboración comienza con la vendimia, dentro de la cual l**os racimos enteros son recogidos si la congelación es homogénea;** si la helada no ha sido lo suficiente habrá de **recogerse uva a uva.** Este proceso se realiza durante las madrugadas de invierno, cuando la temperatura ronda entre los -8 y -12 grados centígrados.

El prensado se realiza mediante **prensas hidráulicas o mecánicas** debido a que la uva se encuentra congelada de forma natural.

Las variedades que son utilizadas para la elaboración de este tipo de vino son principalmente la Riesling y la Gewürztraimer, aunque también se utilizan la Chardonnay, Vidal, Pinotblanc, Merlot, Pinor gris, Sémillon, Gamay y Grünerveltliner.

El proceso de fermentación es bastante lento debido a su alto contenido de azúcar, utilizándose cubas de madera. Tras finalizar el proceso de fermentación, el trato que se le dispensa es exactamente igual que a cualquier otro vino.

Este tipo de vino tiene su origen en el norte de Baviera en 1794, posteriormente fue Francia y Canadá cuando decidieron su elaboración, siendo en la actualidad Alemania y Austria sus mayores productores.

España también ha dado sus pasos en su producción, existiendo diferentes Denominaciones de Origen como Penedés, Rioja Alavesa, Rueda, Calatayud y Arlanza, las que han comenzado su elaboración y venta.

El vino de hielo se recomienda para acompañar durante el postre, aunque por su contraste **se suele combinar con quesos bastante fuertes de sabor.** Su temperatura de servicio debe de oscilar entre los 10 y 12 grados centígrados.

Finalmente les quiero recomendar que **este tipo de vino se disfrute despacio**, durante una conversación o solo, pero eso sí, di**sfrutándolo por su calidad y por la meticulosidad con la que se elabora.**