

Ledeno vino

Sažetak

Ledeno vino prava je rijetkost na tržištu zbog svoje specifičnosti. Pripada u vrhunska predikatna vina koja se dobivaju u iznimnim godinama i iznimnim uvjetima i kao takvo ima svoju cijenu. Za ledeno vino presudni su klimatski uvjeti, pa je tako preduvjet za ledenu berbu temperatura ispod -7°C . Ledena berba, kao i proizvodnja ledenog vina, predstavlja vrhunac sezone za vinogradare i vinare. Kako zbog činjenice da ledena vina ne nastaju svake sezone, nego svakih nekoliko godina kada se poslože svi presudni faktori, tako i zbog izazova koji predstavlja za one koji se u taj proces upuštaju. Ledeno vino je aromatično vino koje svojom intenzivnom bojom i mirisom odaje da se radi o posebnom vinu. Berba nije nimalo jednostavna zbog niskih temperatura i uvjeta u kojima se obavlja. Proizvodnja se odvija na tradicionalan način, te je izuzetno bitno da bobice u tako smrznutom stanju dođu na preradu koja se također odvija na niskim temperaturama. Sam proces proizvodnje je zbog specifičnih uvjeta dugotrajan i riskantan. Vina ledene berbe su uistinu posebna, te im treba dati priliku da vas u to i uvjere.

Ključne riječi: ledeno vino, predikatna vina, ledena berba, niske temperature, zamrznute bobice, riskantan proces, vrhunac vinogradarske sezone

Ledeno vino, popularno i pod nazivom *eiswein*, prava je rijetkost na tržištu i kao takvo ima svoju cijenu. Zbog svoje specifičnosti vrlo je rijetko vino i pripada među vrhunska predikatna vina koja se dobivaju isključivo od grožđa preporučenih sorti koje dozrijeva u iznimnim godinama i iznimnim uvjetima te se bere i prerađuje na specifičan način. Zbog svega toga odlikuje se jedinstvenom kakvoćom. Ubraja se u rijetka vina koja se dobivaju od sasvim zrelog ili većim dijelom na trsu prosušenog grožđa branog nakon uobičajenog roka berbe.

Za ledeno vino presudni su klimatski uvjeti a ne sorte, pa su tako za njegovu proizvodnju pogodne mnoge sorte. Odgođene rokove berbe najbolje podnose *graševina* i *rizling*, a pogoduju mu i ostale sorte kao na primjer *traminac*, *pinot*, *chardonnay* i *sauvignon*. Preduvjet za predikatna vina, pa tako i ledeno vino, mora biti iznimna godina. Ledena vina ne nastaju svake sezone nego svake tri do četiri godine, a ona iznimna svakih pet do deset godina.

Ledeno vino je aromatično sirupasto vino jantarno žute boje, raskošnog bukea i unikatnog okusa s malo alkohola. Intenzivnom bojom i mirisom odaje da se radi o uistinu posebnom vinu. Preduvjet za ledenu berbu grožđa je temperatura ispod -7°C u trajanju od najmanje tri dana, te da je grožđe sačuvanih i zdravih bobica. Optimalna temperatura bila bi između -10°C i -12°C . Niže temperature znače i veću koncentraciju šećera. Berba nije nimalo jednostavna. Bobice se beru jako pažljivo, isključivo rukom, a najčešće još po mraku u ranu zoru. Prerađuju se u smrznutom stanju, odmah nakon berbe. Prešaju se vrlo polako i pažljivo u takvom stanju. Iznimno je važno da



¹ Marijana Andrić, dipl. ing. agr.

grožđe tako zamrznuto dođe na preradu, a sama prerada se također odvija na niskim temperaturama. Mošt mora sadržavati najmanje 127° OeCHSLA (količina šećera u moštu). Ledeno vino se i danas proizvodi na tradicionalan način koji je dugotrajan i riskantan proces zbog specifičnih mikro i makro klimatskih uvjeta u kojima se odvija.

Bobice su smrznute i ledeni kristali zamrznute vode prilikom prešanja ostaju u preši i ne ulaze u mošt. Mošt je prilično gust, poput meda, pa se stiskanje u preši obavlja i po nekoliko puta. Prolazi samo jako koncentrirani sok koji sadrži velike količine šećera, najgušći koncentrat mošta. Sada počinje veliko umijeće fermentacije toga koncentrata na isključivo prirodan način. Randman kod ledene berbe vrlo je mali, ali je bitno da i najmanji ostatak vode u bobicama bude smrznut i da ne ulazi u mošt. Vrenje se pobuđuje specijalnim vinskim kvascima otpornim na niže temperature. Fermentacija je jedan dugotrajan postupak koji traje i do šest mjeseci, a nakon šest mjeseci predstoji još bar godina dana vrenja tog vina kako bi ono postiglo svoje najbolje karakteristike.

Ledena berba najčešće se odvija krajem prosinca ili početkom siječnja, a za vinogradare je to vrhunac vinogradarske sezone. Ledeno vino predstavlja i vrhunac u proizvodnji vina, a zbog svih specifičnosti i rizika predstavlja i izazov za vinogradare i vinare koji se u sam proces i upuštaju.

Ukusi su različiti, pa je tako i slučaj s vinima. Nisu svi ljubitelji predikatnih vina, no vina ledene berbe su uistinu posebna, kako po procesu proizvodnje tako i po svojim osobitim karakteristikama, te bi im kao takvima trebalo dati priliku.

S obzirom na intenzivnu aromu i dugotrajan okus koji ledeno vino ostavlja u ustima, preporučuje se kao zadnji napitak večeri i to kao pratnja slatkim delicijama ili samo. Pije se u malim gutljajima iz posebnih malih čaša koje čuvaju njegovu aromu.



Review

Ice wine

Abstract

Ice wine is considered very rare on the market due to its specificity. It is a type of top predicate wine produced in exceptional years under exceptional conditions, and as such commands a high price. Climatic conditions are crucial for the production of ice wine, one of prerequisites for ice-wine harvest being a temperature below -7 °C. Ice-wine harvest and ice wine production represent a peak for wine-growers and winemakers since ice wines are not made every season. Instead, they are produced only every few years, when all crucial factors align, representing a challenge to all participants engaged in the process. Ice wine is an aromatic wine whose intense colour and scent reveal just how special it is. Due to low temperatures and conditions in which it is performed, the harvest is notoriously difficult. Its production employs traditional methods and demands that grapes enter the processing frozen. The processing itself also takes place at cold temperatures. The very process of production is due to specific conditions very risky and lengthy. Ice wines truly are special and should be given the opportunity to convince you of their uniqueness.

Key words: ice wine, predicate wine, ice-wine harvest, low temperatures, frozen grapes, risky process, peak of winemaking season