

## Ledeno vino

Naslov originala: Ice Wine, You're So Fine (A Detailed Guide)

Izvor: <https://winefolly.com/>



**Objavljeno:** 11.09.2019. by Madeline Puckette

**Prevod:** Dragutin Mijatović

**Ključne riječi:** sorta, ledeno vino (ice wine), proizvodnja vina

Dobrodošli u čudesni svijet ledenog vina, jednu od najslađih grešaka koje je priroda ikad napravila. Teško je znati kako bi neko ciljano napravio ovo vino. Pravo ledeno vino jedno je od najtežih, najatraktivnijih vina koje se proizvodi. Zamislite sebe vani na nižim temperaturama, u mraku, na klizavom brdu, usred smrznute zime, pokušavajući da berete grožđe.

**Ledeno vino, tako si dobro.** To je jedno od onih vina za koje se neki pretvaraju da ih mrze ili ljepše rečeno da ih ne vole. Na kraju krajeva, gotovo se udvostručila slatkoća Coca-Cole. Ipak, teško je zanemariti prekrasan dar koji stvara grožđe i hladna klima.

# Ledeno vino

## SORTE

- Riesling
- Grüner Veltliner
- Vidal Blanc
- Gewürztraminer
- Cabernet Franc
- Chenin Blanc

## PROIZVODNJA

Grožđe se bere smrznuto na  $-7^{\circ}\text{C}$  i presa dok je još smrznuto.  
Sok treba sa sadrži 32-46 Brix-a  
Fermentacija traje 2-6 mjeseci.

## REGIONI

Kanada je u vrhu proizvodnje ledenog vina, zatim slijede, Njemačka, Austrija i SAD

WINE FOLLY

**Mala istorija.** Pretpostavlja se da su u regionu Franken, Njemačka, tokom posebno hladne zime 1794., vinari bili prinuđeni da naprave proizvod od grožđa, dostupnog za berbu. Vina iz te berbe imala su nevjerovatno visok sadržaj šećera, zajedno sa odličnim okusom. Tako je tehnika proizvodnje tih vina postala popularizovana u Njemačkoj. Sredinom 1800-ih, regija Rheingau proizvela je ono što su Nijemci nazivali *eiswein*.

**Proizvodnja ledenog vina.** Tajna ledenog vina je obrada smrznutog grožđa na ispod 20° F (-7° C). Smrznuto grožđe bere se smrznuto na čokotu i odlazi u vinariju. Zamislite hiljade tvrdih, ledenih klikera koji se spuštaju u muljaču i presu za grožđe. Vau! Mnoge stare prese lome se pod pritiskom gnječanja smrznutog grožđa! U svakom slučaju, samo 10–20% soka iz ovog smrznutog grožđa koristi se za ledeno vino. Sok je toliko sladak (negdje između 32–46 Brix), da je potrebno 3 do 6 mjeseci da se proizvede ledeno vino. (Ovo je dugo, usporeno, fino vrenje!). Kada je sve gotovo, vina imaju oko 10% ABV-a i raspon slasti između 160-220 g/l zaostalog šećera (220 g/l šećera ima Coca!).



CABERNET FRANC    GEWÜRZTRAMINER    RIESLING    GRÜNER VELTLINER    VIDAL BLANC

*Vinske sorte hladne klime za proizvodnju ledenih vina uključuju Cabernet Franc, Gewürztraminer, Riesling, Grüner Veltliner i Vidal Blanc (francusku hibridnu sortu).*

**Sorte grožđa koje se koriste za proizvodnju ledenog vina.** Sorte grožđa koje dobro uspijevaju u hladnijim klimatima daju najbolja ledena vina i to uključuje sorte: Cabernet Franc, Merlot, Gewürztraminer, Riesling, Grüner Veltliner, Chenin Blanc i Vidal Blanc. Cabernet Franc zadivljava svojim sjajnim narandžasto-rubin nijansama, ali teško ga je pronaći izvan regiona Ontario u Kanadi.



*Grožđe se mora brati smrznuto sa čokota da bi se proizvelo pravo ledeno vino. Vinogradi u Michiganu, foto: Andrew McFarlane*

**Pravo ledeno vino.** Pravo ledeno vino zahtijeva hladnu klimu gdje se grožđe bere smrznuto sa čokota. Srećom, u Kanadi, Njemačkoj, Austriji i SAD-u za desertna vina nije dopušteno da se etiketiraju kao ledena vina ako se grožđe komercijalno zamrzne. Vidjet ćete ove proizvode obično označene kao "iced wine-ledeno vino" ili jednostavno "dessert wine-desertno vino". Dakle, ako tražite pravo ledeno vino, budite oprezni kupac i čitajte etikete ili potražite informacije o proizvodnji.

**Uparivanje hrane sa ledenim vinom.** Kako je ledeno vino desertno vino sa eksplozivnim voćnim okusima i na kraju spektra sa visokom slatkoćom, poželjet ćete ga upariti sa pomalo suptilnim desertima koji sadrže dovoljno punoće da uravnoteže profil okusa. Ako više volite slane, kasne noćne grickalice, odlična opcija za uparivanje sa ledenim vinom bili bi mekši sirevi. Neki deserti koji se odlično slažu sa ledenim vinom su: kolač od sira, torta od vanilije, sladoled, kokosov sladoled, panta cotta od svježeg voća i mus od bijele čokolade.

**Očekujte da potrošite preko \$30.** Ledeni vina skupo je proizvesti. Ledeni vina zahtijeva 4 do 5 puta više grožđa. Plus, svo grožđe se bere ručno. Ipak, tržišta za ta vina je malo, moguće je pronaći odlične ponude na tržištu od \$30 za bocu od 375 ml. Nažalost, mnoga velika kanadska ledena vina koštaju više od 50 dolara za bocu od 375 ml. Ako vidite ledena vina jeftinija, ona su vjerovatno proizvedena od komercijalno smrznutog grožđa ("ledeno vino" ili "Riesling Ice") ili su na neki način krivotvorena.

**Starenje ledenog vina.** Većina ljudi vjeruje da ledena vina mogu stariti samo oko 10 godina, ali određene sorte (Riesling i Grüner Veltliner) stare više. Ipak, ako volite nijansu kiselosti u ledenom vinu, ne planirajte da dugo stari. Ta ljepota ledenog vina se vremenom smanjuje, pa dobijate sirupasto, bogato vino duboke bronzaste boje. Očekujte okuse melase, javora i lješnjaka u ledenom vinu sa dugim čuvanjem.

---