Eiswein, i vini di ghiaccio dalla sofisticata eleganza

A gennaio, nelle zone più fredde, come Alto Adige, Tirolo ma anche Langhe, si procede a vendemmiare manualmente quelle uve che erano state lasciate appassire sulla pianta. Il risultato è un mosto povero di acqua ma denso di zuccheri da cui nascono vini dolci ed equilibrati.

Viti in un paesaggio innevato.

Gennaio, mese freddo e nevoso, sembra pronto a regalare soltanto questo clima rigido ma è anche dedicato a **Giano**, il dio romano dotato di due volti – uno rivolto al futuro e l'altro al passato – che protegge ogni forma di passaggio come fa il mese che apre le porte al nuovo anno.

Nel mondo enologico gennaio è anche il mese in cui vengono raccolte le uve lasciate sapientemente sulla vite dalla vendemmia di ottobre. Nelle zone più fredde, come Alto Adige, Tirolo ma anche Langhe, alcuni grappoli vengono fatti appassire sulla pianta fino a questo periodo in modo che l'inverno congeli l'acqua nell'acino e lo ricopra di una patina ghiacciata. In questi casi, la vendemmia viene eseguita manualmente quando la temperatura raggiunge i – 7°C e il risultato è un mosto povero di acqua ma denso di zuccheri.

Eiswine o vini di ghiaccio, caratteristiche uniche

Per ottenere quelli che, in tedesco, si chiamano **eiswein** oppure *icewine* in inglese, si usano uve di vitigni più ricchi di aromaticità come il **Gewurztraminer**, il **Riesling** o il **Moscato Rosa**.

Cosa sono gli Eiswein o vini di ghiaccio?

I vini di ghiaccio sono dolcissimi ma ben equilibrati dall'acidità e dalla sapidità. Alla vista sono brillanti e luminosi, il **colore** è di un bell'ambrato e sulle pareti del calice si rilevano archetti fitti e lacrime interminabili. Al **naso**, si presentano intensi e complessi, con bouquet aromatico e sentori fruttati di pesca, albicocca, frutti tropicali ma anche di miele e caramello.

Perfetti come vini da meditazione,vanno serviti ad una temperatura fra i 14 ed i 18° C che ne esalta l'alcol e la complessità dei profumi. Per la loro caratteristica versatilità, si accompagnano bene a formaggi erborinati, patè e foie gras, ma anche a piatti speziati della cucina indiana ed asiatica. In quest'ultimo caso, per mitigare la dolcezza del vino e favorire la freschezza, è necessario servirlo ad una temperatura più bassa, compresa tra i 10 ed i 14° C.

In Italia la produzione di icewine è davvero di nicchia ed il consumo per veri estimatori. Essi vengono prodotti anche in Austria, Germania e Ontario-Canada. Abbinateli ad una **cheesecake** e sarà un'esperienza indimenticabile.

Data di creazione
15/01/2018
Autore
cecilia-novembri