

■ **PILLITTERI ICEWINE RIESLING 2004**
Bodega: Pillitteri Estates. (Ontario, Canadá)

Suave caricia

Color ámbar con destellos dorados. Nariz: intensa y muy agradable. Es muy complejo y aromático: melocotón, nectarina, notas cítricas de mandarina y cáscara de limón, y un toque de mermelada de naranja. Aromas florales, como lila. En boca es sorprendente. La acidez fresca y muy bien equilibrada con el dulzor de este vino. Postgusto largo, propio de un riesling icewine. Tomar de postre con ensalada de frutas o disfrutar del contraste de sabores con un pintxo de foie a la plancha o comida asiática y especiada. Beber frío, a unos 8° C.



D. O. Zona: VQA-Niágara
Graduación (% vol.): 10
P.V.P.: 25 euros.

■ **RIEDER EISWEIN RIESLING SCHNEIDERBERG 2003**
Bodega: Wienrieder. (Kleinhadernsdorf, Austria)

Pura riesling

Color: Amarillo dorado. Nariz: intensa y muy compleja, característica de los vinos de hielo. Notas de piel de naranja escarchada y, toques de orejones, algo de albaricoque y frutas tropicales en almíbar. Aromas de flores blancas, jasmín y azahar. En boca es un vino con cuerpo, untuoso y elegante. Tiene gran acidez propia de las mejores rieslings, que equilibra el dulzor. Muy profundo y persistente, de paso muy agradable. Un vino seductor. Se aprecian notas minerales características de la región de Weinviertel, a 50 km. de Viena. Tomar frío con un postre de moras.



D. O. Zona: Weinviertel
Graduación (% vol.): 10,5
P.V.P.: 50 euros.

■ **BERNKASTELER BADSTUBE EISWEIN 1998**
Bodega Markus Molitor. (Bernkastel, Alemania)

Fresca acidez

Color: Amarillo pálido, brillante. Aroma intenso de fruta tropical. Caracter muy mineral propio de las empinadas laderas de pizarra gris del valle del río Mosel. En boca es un vino muy opulento, con intensos sabores de piña y miel. Total armonía entre la acidez y la fruta. Muy concentrado. Fino, sedoso y muy largo y persistente. Es un vino muy longevo, ahora tiene 10 años y podría guardarse 15 más, volviéndose sus sabores cítricos más tropicales y complejos con el paso del tiempo. Muy bueno de postre o con nueces. (Disponibilidad limitada).



D. O. Zona: Mosel.
Variedad: Riesling
P.V.P.: 95 euros.

*Los 3 son vino de hielo y se comercializan en botellas de 375 ml.

tona de Alemania, son la marca da acidez, incluso habiendo sobremaduración, y aromas de manzana verde, melocotón y cítricos.

Fríos inviernos canadienses

Canadá cuenta con el clima perfecto para elaborar vino de hielo, la uva madura bien en verano y la que dejan sin vendimiar en septiembre se congela en invierno. Aprovechando esta fría climatología, el 'eiswein' alemán llegó a Ontario en 1983 cuando los fundadores de la bodega Inniskillin comenzaron a experimentar con uvas heladas de la variedad autóctona vidal, de piel más dura que la riesling y más resistente al frío. En pocos años la calidad del vino de hielo o icewine canadiense es evidente. En la actualidad está sujeto al riguroso control de la VQA (Vintners Quality Alliance). La producción de este vino suele hacerse con uvas Vidal y Riesling, aunque también se usan Gewürztraminer o Cabernet Franc.

No hay duda de que Canadá hace buenos vinos de hielo pero falta ver cómo evolucionan. La mayoría son de añadas jóvenes y se espera que mejoren en botella volviéndose más complejos, sin que pierdan la acidez que compensa su alta concentración de azúcar. El futuro pinta bien para el icewine canadiense. A los productores les costó mucho poder vender estos vinos en Europa debido a las fuertes presiones de

Alemania y Austria en contra de que la Unión Europea lo permitiera. Finalmente se impuso el sentido común y cedieron firmando en 2001 un acuerdo con la UE, por el cual Canadá se comprometía a cumplir una serie de requisitos que aseguraran la calidad de sus vinos de hielo y así su equiparación con los producidos en estos países europeos.

Uvas congeladas en la cepa

Según la legislación de la UE, para que un vino reciba la denominación de vino de hielo las uvas tienen que congelarse en la cepa. No se pueden congelar por métodos artificiales. La vendimia y el prensado deben realizarse a temperaturas inferiores a -8° C y no se pueden agregar aditivos al vino. El vino de hielo canadiense cuenta con el apoyo institucional de su país para introducirlo en los mercados internacionales como carta de presentación para el resto de sus vinos. La producción vinícola anual de la provincia de Ontario alcanza los 329.000 litros, de los que un 5% corresponde a Icwine. Columbia Británica, otra región canadiense, produce unos 39.000 litros anuales. Esto convierte a Canadá en el primer productor y exportador de vino de hielo del mundo. Aproximadamente un 25% del vino de hielo que se produce en Canadá se exporta a otros países, sobre todo a Taiwán, China, Japón y Estados Unidos.

Futuro incierto para el eiswein alemán

POR B. A.

El cambio climático está favoreciendo a los viticultores germanos que ven como sus uvas maduran mejor, aumentando la producción y la calidad. En los últimos 14 años Alemania ha tenido diez cosechas excelentes. El Rin y el Mosel están produciendo algunos de los mejores vinos que se han hecho en la región.

En general, los viticultores alemanes valoran más conseguir vinos de botrytis (beere-nauselese o trockenbeere-nauselese) que los vinos de hielo ya que piensan como Egon Muller, famoso viticultor alemán, que se puede hacer un gran eiswein en una añada mediocre y que este vino tiene más que ver con la temperatura que con la calidad de la cosecha.

Por ello sólo dejan una pequeña parte de las uvas para intentar elaborarlos. Si a esto unimos el factor clima, el futuro del eiswein alemán puede estar seriamente en peligro ya que los otoños soleados de estos últimos años están reduciendo aun más la ya de por sí escasa producción y los viticultores no van a

dejar las uvas maduras con las que pueden hacer otros vinos de máxima calidad para esperar a ver si se congelan.

Arriesgada decisión

Como no hay manera de prever la duración de esta espera, cuando la infección con botrytis está muy extendida, muchos viticultores optan por evitar la carga adicional de preparar una cosecha de vino de hielo que comporta, entre otras acciones, envolver las viñas con plásticos para proteger la planta.

Sólo la tradición de algunas bodegas y el prestigio y nervios de acero de algunos viticulto-

res, les lleva a arriesgarse cada año, y en el mejor de los casos producir entre 150 y 300 litros de este vino por bodega (datos de la academia del vino alemán).

Hacia octubre se pueden empezar a hacer predicciones sobre el volumen aproximado de la cosecha. Si, como ocurre últimamente, se dan otoños suaves y soleados que disparan los niveles de maduración y además la húmeda niebla promueve la aparición de la podredumbre gris (Botrytis cinerea), que ayuda a concentrar extractos, estas dos condiciones son ideales para una cosecha rica en vinos Auslese (vino ligeramente dulce elaborado con uvas maduras).

Faltan incentivos económicos para asumir los riesgos asociados a las cosechas de vino de hielo. Para los viticultores alemanes tiene más sentido producir Beeren o Trockenbeere-nauselese, a partir de la uva disponible en un momento, antes que perder todo por la humedad, las enfermedades o las plagas mientras se espera una fuerte helada que quizás nunca llegará.

Hacia octubre se pueden hacer predicciones sobre la cosecha

El cambio climático está poniendo en riesgo su elaboración

EL ANÁLISIS

MORIRSE DE GUSTO

BEGOÑA ALVAREZ

Si no ha probado un vino de hielo no deje pasar más tiempo. Aunque sorprende la poca variedad de estos vinos en tiendas especializadas y los que se encuentran pueden resultar bastante caros. Entre los asequibles se recomienda el 'Pillitteri Icwine Riesling 2004' por su buena relación calidad-precio. Se puede adquirir en la zona gourmet de El Corte Inglés o en alguna tien-

da especializada. YANTAR tuvo la ocasión de probarlo en la última edición de Vinoble, en una cata de vinos y sidras de hielo de Canadá. Tiene un color brillante, ámbar; vino con cuerpo, denso, y unas notas de especias sorprendentes. Fueron muchos los vinos que sorprendieron pero es que esta feria es un lujo que reúne a los mejores caldos nobles del mundo: vendimias tardías, vinos de hielo, botryticos, toka-

jis, sauternes... Para morirse de gusto.

El vino de hielo tiene un índice de alcohol bajo por lo que es perfecto para terminar una buena comida, cuando los cuarenta grados de un orujo pueden dejar a uno k.o. El problema es que muchos restaurantes con una buena carta de vinos no ofrecen ninguno de hielo para acompañar un buen postre. Hay una teoría que no suele fallar: en un restaurante que cuida la carta de vinos, se come bien. Y otra más: en un restaurante donde te ofrecen un vino de hielo después de la comida se come mejor.



VIÑAS NEVADAS. Weinrieder, Austria. / E.C.