

Redazione e  
amministrazione:  
Scesa Porta Laino, n. 33  
87026 Mormanno (CS)  
Tel. 0981 81819  
Fax 0981 85700  
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica  
registrata al Tribunale di  
Castrovillari n° 02/06  
Registro Stampa  
(n.188/06 RVG) del 24  
marzo 2006

Direttore responsabile  
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale  
Nicola Perrelli



## Vini di ghiaccio

di Marino Forcellini

Ho avuto occasione di degustare in abbinamento con una torta un passito, molto particolare ma estremamente interessante. Si trattava di un vino delle colline piacentine, della Tenuta Vitivinicola Croci, azienda situata sul colle di Monterosso, a Castell'Arquato, nella Val d'Arda. L'azienda è situata ad un'altezza di circa 250 metri sul livello del mare. Gli ettari di proprietà dell'azienda sono 16, dei quali circa 10 di vigneto, coltivati rispettando i dettami richiesti per la certificazione biologica, per cui massimo rispetto dell'ambiente, non sono usate sostanze di sintesi né diserbanti o concimi chimici e la vendemmia è rigorosamente manuale.

Il passito si chiama 'Emozioni di Ghiaccio': alla vista ha un colore giallo ambrato brillante;

al naso esprime aromi intensi e complessi di frutta candita e di frutta secca (nociola tostata), con una nota di fiori delicati, di arancia e di miele;

in bocca viene confermato quanto percepito dal naso, gusto avvolgente e vellutato, dolce ma non stucchevole. Si ritrovano le note dolci floreali e fruttate di albicocca, fichi e fiori bianchi ma bilanciate ancora da note fresche di erbe aromatiche e menta. Nonostante la ricchezza e l'intensità, del gusto è equilibrato ed è molto persistente.

E' ottenuto dalle uve bianche aromatiche tipiche dei Colli Piacentini: Malvasia di Candia (70%) e Moscato Bianco (30%).

La vendemmia si svolge nel primissimo mattino tra fine novembre e fine gennaio, quando le temperature scendono sotto i -5°C. Gli acini vengono immediatamente pigiati ancora ghiacciati con torchio verticale, in modo da scartare l'acqua ghiacciata e raccogliere solamente gocce di succo molto concentrato. Le rese del mosto sono molto basse e non superano i 5 ettolitri per ettaro. La fermentazione si svolge in piccole botti di rovere e, data l'elevata concentrazione del mosto, può protrarsi anche oltre i 12 mesi.

Quello che ho degustato è un ottimo esempio di eiswein italiano ed è l'occasione per approfondire la conoscenza di questa tipologia di vino.

L'Italia non è uno dei più importanti produttori mondiali di questo vino in quanto non ha le condizioni pedoclimatiche più appropriate, infatti è necessario raggiungere temperature molto sotto lo zero.

Intanto il nome: eiswein per i vini prodotti in Germania ed Austria e icewine se viene prodotto in Canada. Questi tre paesi sono i maggiori produttori a livello mondiale di questa tipologia di vino, sia per la quantità che per qualità, anche se troviamo alcuni ottimi prodotti in altri paesi come l'Italia e la Francia.

Le origini di questo vino sono abbastanza incerte anche se in molti ritengono che sia stato prodotto la prima volta nel 1794 in Germania quando i vignaioli della città di Würzburg, durante

un inverno estremamente rigido, si accorsero che le uve gelate non erano rovinare, ma che spremute davano vita ad un mosto particolarmente profumato e ricco di zuccheri. Invece la tecnica di produzione attuale è stata definita verso la fine del 1960. La particolarità è data dal fatto che mentre nei passiti tradizionali è l'esposizione all'aria, sia che si tratti di una sovraturazione in vigna o effettuata sui graticci, che permette la concentrazione degli zuccheri, in questo caso è il freddo, che concentra gli zuccheri, perché l'acqua all'interno dell'acino si trasforma in ghiaccio e il ghiaccio viene eliminato durante la pigiatura. Naturalmente la raccolta deve avvenire quando la temperatura esterna è ancora molto bassa, normalmente le prime ore del mattino, quando è ancora buio e poi immediatamente la pigiatura. Normalmente richiede dopo la pigiatura un periodo di fermentazione abbastanza lungo a cui viene fatto seguire un affinamento che nei prodotti più pregiati è molto lungo, così da ottenere un vino dolce che, grazie alla presenza anche di una nota acida gli permette di avere un grande equilibrio. Possiamo fare un abbinamento classico con dolci tipo una crostata di confettura di albicocca. ma possiamo arrivare anche a un dolce al cioccolato (ad esempio la torta Sacher) oppure con formaggi stagionati e foie gras.

