



Acini ghiacciati per l'Icewine

Vini di razza. Dall'Europa e ora anche dal Canada, un dolce nettare che nasce da grappoli lasciati gelare sulla pianta

Si chiamano "vini di ghiaccio", sono prodotti in poche bottiglie, hanno un mercato ristretto e prezzi impegnativi. Forse per questo li conoscono in pochi, ma la loro storia è molto antica e il loro gusto impagabile.

La scoperta degli Eiswein (in tedesco) avvenne per caso, alla fine del Settecento in **Franconia** (Germania), a causa di un'inaspettata gelata che costrinse i viticoltori a pigiare le

uve ghiacciate. Con sorpresa si accorsero di aver ottenuto, non un vinaccio (come forse temevano), ma un nettare dolce e intenso. Oggi lo si produce raccogliendo i grappoli a temperature impossibili (dai -8 ai -13 gradi), inferiori a quella a cui ghiaccia l'acqua: questa, infatti, rimane intrappolata nell'acino, mentre le altre sostanze fuoriescono dalla pressa sotto forma di mosto ricco e denso. La produzione è possibile solo nelle annate in cui si raggiunge la giusta temperatura: più è bassa, più si alza la qualità, offrendo vini con una resa minima e quindi con prezzi che arrivano anche a 90 euro per il mezzo litro.

Fino a oggi le poche etichette in circolazione, e che comunque raggiungevano il nostro Paese con difficoltà, erano quelle di **Germania** e **Austria**, ma da quest'anno c'è una novità: il via libera dell'Unione europea alla commercializzazione degli Icewine del **Canada**, che fino al 2003 non potevano essere venduti da noi. La produzione americana è iniziata nel 1973 e riguarda zone come il Niagara nell'Ontario e la Valle Okanagan in British Columbia. Le aziende più attive sono **Pillitteri**, **Royal de Maria** e **Inniskillin Wines** (tutte di origine italiana). Le uve, come in Austria e in Germania, sono aromatiche, a bacca bianca: si utilizzano **Riesling** e **Gewürztraminer**, ma il protagonista assoluto rimane il **Vidal**, un incrocio ideato da Jean Louis Vidal da una un'ibridazione fra il Trebbiano e la *Vitis riparia*. Il vino ha percentuali alcoliche modeste (dai 10 ai 12 gradi) e profumi raffinati di frutta tropicale, è freschissimo (cosa inconsueta per un vino molto dolce), equilibrato, con un finale secco. Può essere consumato a breve o invecchiato per oltre 20 anni. Si beve freddo, con i dolci, ma anche con foie gras e formaggi erborinati.

QUELLO ITALIANO È "SOLENE"



Il Solenne è ufficialmente l'unico vino di ghiaccio prodotto in Italia. In commercio da nove anni, è il solo a essere riconosciuto dal disciplinare della **Vqa** (l'associazione dei viticoltori dell'Ontario). Nasce da un'idea di **Natale Baricchi** (Cascina Baricchi, Neviglie, Cuneo, tel. 0173630141), per sfruttare le eccedenze annuali di **Moscato**. Il metodo di vinificazione è lo stesso utilizzato in Canada, come anche le temperature a cui viene raccolta l'uva (in gennaio), ma le rese sono più basse, quindi si tratta di un prodotto davvero raro e pregiato (il costo della bottiglia è di 68 euro).

➤ DI GUIDO MONTALDO